

Sluse Menü Frühling

Vorspeise:

Gebratener Rotfisch mit Aardschocken und Beurre-Blanc-Soße
Wein: Grüner Veltliner, Pfaffl, Österreich

Mittel gericht:

Schweinefilet mit Frühlingskräutern, gebackenem Blumenkohlpuree und Senfsauce
Wein: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Toscana, Italiener

Hauptgericht:

Rinderfilet mit Linsenpuree, Spargelkartoffeln, Beilage und Rotweinsauce.
Wein: Martin Berdugo, Crianza, Spanien

Dessert:

Kuchen mit Blaubeeren, Mascarpone-Creme und Blaubeer-Eis
Wein: Beni Di Batasiolo Moscato Spumante Rosé, Italiener

Auswahl an dänischen Käsesorten:

Mit Oliven, Walnüssen und Crackern.
Wein: Fabiano Recioto Della Valpolicella Classico, Italien.

Preise:

2 Gänge: 389,-
Vinmenu, 2 Glas: 185,-
3 Gänge: 439,-
Vinmenu, 3 Glas: 259,-
4 Gänge: 499,-
Vinmenu, 4 Glas: 339,-
5 Gänge: 579,-
Vinmenu, 5 Glas: 399,-

*Änderungen in Bezug auf das Angebot der Saison vorbehalten.
Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und
spezielle Diäten zu informieren und zu führen*



Vorspeisen

Kalt geräucherter Fanø-Lachs Frischkäse, Gurke, Garnelen und knusprige Garnitur	<i>130 kr.</i>
Gebratener Rotfisch mit Aardschocken und Beurre-Blanc-Soße	<i>125 kr.</i>
Gebratene junge Hahnenbrust Cremige Gorgonzolasauce, knusprige Haut und Karotte	<i>125 kr.</i>
Geräucherter Fanø-Schinken Frischkäse, getrocknete Tomaten, gebackenes Roggenbrot und lila Rettich	<i>125 kr.</i>
Auberginensalat (vegan) Frische Tomaten und Brot	<i>115 kr.</i>

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.



Hauptgerichte

Dänisches Steak mit weichen Zwiebeln Rote Bete, Gurke, Kartoffeln und braune Soße	215 kr.
Gegrilltes Lammfilet Kartoffeln, Champignons und Ragout	295 kr.
Schollenfilet Kartoffeln, Gemüse der Saison und Weißwein-/Meeresfrüchtesauce	255 kr.
Schweinefilet mit Frühlingskräutern mit Linsenpüree, Spargelkartoffeln, Beilage und Senfsauce	255 kr.
Rinderfilet mit Linsenpüree, Spargelkartoffeln, Beilage und Rotweinsauce.	315 kr.

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.



Dessert / Käse

Auswahl an dänischen Käsesorten 135 kr.
Oliven, Haselnüsse und Kekse

Pistazien-Fondant 125 kr.
mit Orangensorbet und frischen Beeren

Crème Brûlée 125 kr.
Himbeersorbet und frische Beeren

Kuchen mit Blaubeeren und Mascarpone-Creme 125 kr.
Mit Blaubeer-Eis

Dessertwein	Glas/Flasche
Muscat de Rivesaltes, <i>Languedoc Roussillon, Frankreich</i> <i>Die Muskatellertrauben verleihen dem Geschmack ein charakteristisches würziges Aroma und Süße</i>	75 kr/299 kr
Banyuls <i>Vin Doux Natural, Roussillon, Frankreich</i> <i>Mild und weich im Charakter mit Noten von Haselnüssen und reinen roten Früchten.</i>	75 kr/299 kr
Tarapaca Spätlese <i>Chile 0,5 L.</i> <i>Feine Balance zwischen Säure und Süße und ein langer, intensiver Nachgeschmack</i>	55 kr/239 kr
Churchill 10 Jahre Tawny Portwein, <i>Portugal</i> <i>Eine ziegelrote Farbe und ein komplexes Aroma von getrockneten Früchten und roten Kirschen.</i>	65 kr/309 kr

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.



Kindermenü

Fischfilet 85 kr
Pommes frites, Zitrone, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Rote Wurst 85 kr
Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Spaghetti 85 kr
Fleischsauce, Parmesan und Ketchup

Nuggets 85 kr
Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Kids Ice Dessert 75 kr
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.

