



Sluse Menü Frühling

Vorspeise:

Gedämpfter Spargel mit handgeschälten Garnelen und Hollandaise-Sauce

Wein: Grüner Veltliner, Pfaffl, Österreich

Mittel gericht:

Schweinefilet mit Frühlings, kräutern, 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 lokaler Käse aus Jernved Mejeri:

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 Friskkäse, Gurke, Garnelen und knusprige Garnitur	140, -.
Gedämpfter Spargel Handgeschälten Garnelen und Hollandaise-Sauce	135, -.
Gebratene junge Hahnenbrust Cremige Gorgonzolasauce, knusprige Haut und Karotte	135, -.
Geräucherter Fanø-Schinken Friskkäse, getrocknete Tomaten, gebackenes Roggenbrot und lila Rettich	135, -.
Auberginensalat (vegan) Frische Tomaten und Brot	125, -.

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, -.
Gegrilltes Lammfilet Kartoffeln, Champignons und Ragout	295, -.
Schollenfilet Kartoffeln, Gemüse der Saison und Weißwein-/Meeresfrüchtesauce	255, -.
Schweinefilet mit Frühlings, -äutern Linsenpüree, Spargelkartoffeln, Beilage und Senfsauce	255, -.
Rinderfilet Linsenpüree, Spargelkartoffeln, Beilage und Rotweinsauce.	315, -.

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





Dessert / Käse

Auswahl lokaler Käse aus Jernved Mejeri: 135, -
Oliven, Haselnüsse und Kekse

Pistazien-Fondant 125, -
Orangensorbet und frischen Beeren

Crème Brûlée 125, -
Himbeersorbet und frische Beeren

Kuchen mit Blaubeeren und Mascarpone-Creme 125, -
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, -/299, -
Banyuls <i>Vin Doux Natural, Roussillon, Frankreich</i> <i>Mild und weich im Charakter mit Noten von Haselnüssen und reinen roten Früchten.</i>	75, -/299, -
Tarapaca Spätlese <i>Chile 0,5 L.</i> <i>Feine Balance zwischen Säure und Süße und ein langer, intensiver Nachgeschmack</i>	55, -/239, -
Churchill 10 Jahre Tawny Portwein, <i>Portugal</i> <i>Eine ziegelrote Farbe und ein komplexes Aroma von getrockneten Früchten und roten Kirschen.</i>	65, -/309, -

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





Kindermenü

Fischfilet Pommes frites, Zitrone, Gemüse, Remoulade und Ketchup	89, -
Rote Wurst Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup	89, -
Spaghetti Fleischsauce, Parmesan und Ketchup	89, -
Nuggets Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup	89, -
Kids Ice Dessert Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	75, -

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

