

Gourmetmenu



HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

A la carte

Østers

Eiswein - olivenolie

45,-

Tartar

Double fraiche - jordnød - karse

180,-

Tilkøb 10 g. Prunier Baerri Caviar
+ 250,-

Risotto

Brisler - Aceto balsamico - parmigiano

250,-

Ravioli

Pighvar - brunet smør - Vesterhavsost

190,-

Andebryst

Rødbede - foie gras - pebersauce

315,-

Højreb 750 g.

Rødbeder - kartoffel - pebersauce

750,-

Ost

3 slags oste - sødt - sprødt

125,-

Is & sorbet

110,-

Petit four

30,-

Gourmetmenu

Tartar

Double fraiche - jordnød - Baerri Caviar

Andebryst

Rødbede - foie gras – pebersauce

Mazarin

Ananas - kokos – citron

3 serveringer: 500,- / 3 vine: 425,-

Østers

Eiswein – olivenolie

Tartar

Double fraiche - jordnød - Baerri Caviar

Torsk

Porre - hvidkål – smørsauce

Andebryst

Rødbede - foie gras – pebersauce

Mazarin

Ananas - kokos – citron

5 serveringer: 700,- / 5 vine: 595,-

HELE MOLEVITTEN

Aperitif, 5 serveringer, vinmenu,
kaffe & petit four

1.495,-