

Gourmetmenu



HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

A la carte

Østers

Eiswein - olivenolie

45,-

Tartar

Double fraiche - grønkål - Havgus

180,-

Kammusling

Hummerbisque - urter

250,-

Tilkøb 10 g. Prunier Baerri Caviar

+ 250,-

Ravioli

Torsk - brunet smør - Vesterhavsost

190,-

Medaljon af kalv

Jordskokker – mynte – aromatisk sauce

315,-

Højreb 750 g.

Jordskokker – kartoffel – aromatisk sauce

750,-

Ost

3 slags oste - sødt - sprødt

125,-

Is & sorbet

110,-

Petit four

30,-

Gourmetmenu

Tartar

Double fraiche – grønkål - Havgus

Kalv

Jordskokker- mynte – aromatisk sauce

Passion

Hvid chokolade – vanilje

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

Østers

Eiswein – olivenolie

Tartar

Double fraiche – grønkål - Havgus

Kammusling

Hummerbisque - urter

Kalv

Jordskokker – mynte – aromatisk sauce

Passion

Hvid chokolade – vanilje

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

HELE MOLEVITTEN

Aperitif, 5 serveringer, 5 vine,
kaffe & petit four

1.495,-