

Gourmetmenu



HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

A la carte

Forretter

Østers

Tomat - Peberrod

45,-

Taskekrabbe

Agurk - pink grape

190,-

Havtaske

Fanøskinke - artiskok - rødvin -

Karl Johan blanquette

80 g. 245,- / 160 g. 395,-

Hovedretter

Hopballe Kylling

Sensommergrønt fra Kathrinelund – sauce
aromatique med Gammel Knas

365,-

Kalvemedaljon

Sensommergrønt fra Kathrinelund - nye
kartofler - stilk pebersauce

375,- pr. pers.

Min. 2 pers.

Ost

3 slags oste - sødt - sprødt

140,-

Is & sorbet

110,-

Petit four

30,-

Gourmetmenu

Taskekrabbe

Agurk - pink grape

Hopballe Kylling

Sensommergrønt fra Kathrinelund – sauce
aromatique med Gammel Knas

Blåbær

Saltkaramel - praliné

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

Østers

Tomat - peberrod

Taskekrabbe

Agurk – pink grape

Havtaske

Fanøskinke - artiskok - rødvin -

Karl Johan blanquette

Hopballe Kylling

Sensommergrønt fra Kathrinelund – sauce
aromatique med Gammel Knas

Blåbær

Saltkaramel - Praliné

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

HELE MOLEVITTEN

Aperitif, 5 serveringer, vinmenu,
kaffe & petit four

1.495,-