

MENUkort



HISTORIE

NORDISK NATURKØD FRA FREYGAARD

Serien af oksekød på vores menukort - stammer fra finske køer, der er fordret, hele deres liv, på naturskønne græsmarker og slagtet med tanke på en skånsom proces. Dette giver en høj spisekvalitet. Kunsten består i at producere det oksekød, der både har smag og mørhed på samme tid..

Der er hverken spor af hormoner eller andre former for vækstfremmende midler i kødet, idet brugen er total bandlyst i Finland.

Det er den nordiske gud Frey, som en af de vigtigste guder i mytologien, der har lagt navn til. Frey var særlig knyttet til afgrøder, landbrug, velstand og frugtbarhed.

velbekomme

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

FORRETTER

Røget laks - m/ hytteost, estragonmayo og rug 95.-

Salat med røget ørred
m/ rygeostecreme, syltede løg, bagt tomat og sprødt 95.-

Røget unghanebryst
m/ rimmert agurk, syltede løg, capersbær og syrlig mayo 95.-

Gravad kammusling på selleripuré, dildbouillion urt og sprødt 95.-

Carpaccio af røget okseinderlår -
m/ sylt, capersbær, pimentsalsa og urteolie. 95.-

Alle forretter serveres naturligvis med hjemmebagt brød

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

HOVEDRETTER

Månedens vin

1 gl. 75.-
2 gl. 140.-
3 gl. 190.-

Sauce

Sauce Bearnaise,
Pebersauce,
Estragon flødesky,
Marpel-bourbon glaze,
Hvidløgssmør

Tilberedning

Gennemstegt
Gennemstegt/medium
Medium
Medium/rare
Rare

Ribeye steak	200g / 215.-
	300g / 295.-
Oksefilet steak	200g / 215.-
	300g / 295.-
Kalvesteak	200g / 195.-
	300g / 270.-
Cote de Boeuf min 2 ps.	750g / 295.- pr. ps

Alle steaks serveres
m/ håndskårne friter og valgfri sauce

Unghanebryst- m/ sauce blanquette, sæsongrønt og kartoffel 195.-

Frisk fisk - hvad kutteren havde med ind 229.-

Klintonens Premium kotelet - på svampecreme m/sæsongrønt
og dagens kartoffel, 195.-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

DESSERTER

Chokolade pannacota - m/ frugt og sprødt 85.-

Creme brulée- m/ vanilleis og friske bær 85.-

Baked Alaske - iscocotte på kagebund med marengs og frugt 85.-

Citrontærte - m/ med marengs og vanillieis 85.-

Desserttallerken - m/ udvalg fra vores lækre dessertkøkken 120.- (min. 2 kuverter)

Alle desserter er lavet med ren kærlighed

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

BØRNEMENU

TIL DE DEJLIGE BØRN

Sprøde Kyllingenuggets - m/ pommes frites 79.-

Kylle rylle "kyllingelår"- m/ pommes frites 79.-

Indianerkræs -2 røde pølser m/ pommes frites 79.-

Flyvefisk - fiskefilet m/ pommes frites 79.-

Elle Delle - Fiskefrikadeller m/ pommes 79.-

NÅR DER ER SPIST OP:)

Hjemmelavet 3 farvet is med frugt 55.-

vanilieis med chokoladesovs 55.-

(Serveres hele dagen altid)