

Sæsonmenu

Forret

Jomfruhummer i egen bisque med Kålrabi & Friske urter

Grønne asparges med Vadehavsrejer, Rygeost & Ørredrogn

Mellemret

Stegt kammusling med Hvide asparges & Fermenteret asparges sauce

Konfiterede Franske poussin lår på Blomkål à la grecque & Fjerkræ skum

Hovedret

Torsk med Spinat-en-branche, Syltede løg, Pomme Purée & Sauce Blanquette

Karl-Johan farseret vagtel, Rødbede-syltede løg, Konfiterede gulerød,
Pomme Purée & Fyldt rødvin sauce

Dessert

Mazarin med variation af Rabarbar & Sauce Sabayonne

Chokolade tærte med Citrus is & Orange Karamel-sauce

2 retter 295,- med 2 glas vin 415,-

3 retter 385,- med 3 glas vin 565,-

4 retter 475,- med 4 glas vin 695,-

Klinten^{Restaurant}
MAD & OMGIVELSER

**Ved allergener ret venligst henvendelse til vores personale*

Hovedretter

Steak

Ribeye steak 250g / 260,-

Entre coté 250g / 260,-

Kalve steak 200g / 235,-

Pluma Iberico 150g / 235,-

Sauce

Bearnaise

Fylt rødvin sauce

Ramsløg Chimichurri

Peber sauce

Alle steaks serveres med

Stegte Barigoule syltede grøntsager og Klintens pomfritter

Børnemenü

Bolognese, Pasta, Ketchup & Parmasan 89,-

Hjemme paneret fisk & Grønt, serveret med Pomme Purée el. Pommes frites 119,-

Klintens Børne Bøf & Grønt, serveret med Pomme Purée el. Pommes frites 119,-

Børne Dessert, 2 slags is & lun chokoladesauce 59,-