

MENUkort

— Klinten^{Restaurant} —
MAD & OMGIVELSER

SÆSON MENU

Månedens Vín

1 gl. 75.-

2 gl. 140.-

3 gl. 190.-

Forret

Tempereret laks

- agurk-dild creme, syltet agurk, sprødt og rogn

Mellemret

Hønseterrine

m/trøffelmayo, syltet blomkål, sprødt og små salater

Hovedret

" Smagen af wienerschnitzel "

Pankosprød kalvefilet, ærtepuré, sensommergrønt, citronsmør og kartoffel. Ristet kapers og ansjosskum.

Dessert

Citronfromage

Fromage af brændt citron, brændt marengs, caramel-lemoncurd, hvid chokolade og honning crunch

PRIS

2 retter - 260.-

3 retter - 340.-

4 retter - 415.-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

Restaurant
Klinton
MAD & OMGIVELSER

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)

Restaurant
Klinten
MAD & OMGIVELSER

AFTEN

FORRETTER

Røget laks - m/ hytteost, estragonmayo og rug 85.-

Salat med røget ørred
m/ rygeostecreme, syltede løg, bagt tomat og sprødt 85.-

Røget unghanebryst
m/ rimmert agurk, syltede løg, capersbær og syrlig mayo 85.-

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 brød og dagens smør

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

HOVEDRETTER

Klintonens Premium kotelet - på svampecreme m/sensommergrønt og dagens kartoffel, 185,-

Sauce

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

Tilberedning

Gennemstegt
Gennemstegt/medium
Medium
Medium/rare
Rare

Ribeye steak 200g / 195.-
300g / 270.-

Oksefilet steak 200g / 195.-
300g / 270.-

Kalvesteak 200g / 195.-
300g / 270.-

Cote de Boeuf 750g / 270.- pr. ps
min 2 ps.

Alle steaks serveres
m/ håndskårne friter og valgfri sauce

Unghanebryst- m/ sauce blanquette, sensommergrønt og kartoffel 185.-

Frisk fisk - hvad kutteren havde med ind 195.-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

Månedens vin

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

AFTEN

DESSERTER

Chokolade pannacota - m/ frugt og sprødt 75.-

Creme brulée- m/ vanilleis og friske bær 75.-

Baked Alaske - iscocotte på kagebund med marengs og frugt 75.-

Citrontærte - m/ med marengs og vanilleis 75.-

Desserttallerken - m/ udvalg fra vores lækre dessertkøkken 110.-

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.-

Indianerkræes -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.-

vanílieis med chokoladesovs 55.-

(Serveres hele dagen altid)