

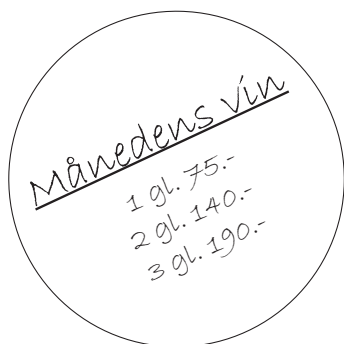
# MENUkort

— Klinten<sup>Restaurant</sup> —  
MAD & OMGIVELSER

---

## SÆSON MENU

---



### Forret

Hokaidosuppe m/ krebschaler og grøn olie

### Mellemret

" Næsten klassisk " farseret porre  
på mild flødecreme m/ safran

### Hovedret

Braiseret okseespidsbryst  
- sur-sød m/saltbagt selleri - grov mos og rødder

### Dessert

Pernod flamberede figner på egen pande

### PRIS

2 retter - 260.-

3 retter - 340.-

4 retter - 415.-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

---

## 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, piementsalsa 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.-

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.-

vanílieis med chokoladesovs 55.-

(Serveres hele dagen altid)