

# MENUkort

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

---

## HISTORIE

---

### NORDISK NATURKØD FRA FREYGAARD

Serien af oksekød på vores menükort - 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 nordisk gud Frey, som en af de vigtigste guder i mytologien, der har lagt navn til. Frey var særlig knytte til afgrøder, landbrug, velstand og frugtbarhed.

velbekomme

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

---

Restaurant  
**Klinten**  
MAD & OMGIVELSER

---

---

## FROKOST

---

Klintonens hjemmelavde fiskedeller - med grov reme og rugbrød 90.-

Sildebræt - med 2 slags christiansøpigens sild og diverse tilbehør 110,.

Cesarsalad - med kylling, bacon bagt tomat og mild vinaigret. 110,.

Clubsandwich - med kylling, bacon, rabarberkompot og carrymayo 110.-

Stjerneskrud - med dampet laks, fiskefilet, rejer, asparges og dressing 125.-

Klintonens Pariserbøf - serveret m/klassisk tilbehør og æggeblomme 125,.

Den lille englænder - 150g oksesteak m/surt, blødeløg og brød 125,.

Klintonens frokostbræt med 2 sl. Fisk, 2 sl. Kød, lun ret og ost 145.-

(Serveres alle dage fra kl. 12-15)

VELBEKOMME

---

## SÆSON MENU

---

### Forret

Kalveterrine med svampe, baconmayo og syltede champignons.

### Mellemret

Frisk stenbiderrogn på sprød tang, rimmert agurk og creme fraiche

### Hovedret

Saftig perlehønebryst med mild dijonsauce, forårsløg og kartoffeltærte

### Dessert

Duet af hvid chokolade og hindbær

### PRIS

<u>m/2 glas vin</u>	2 retter - 245.-	<u>m/3 glas vin</u>
2 retter - 335.-	3 retter - 325.-	2 retter - 365.-
3 retter - 415.-	4 retter - 395.-	3 retter - 445.-
4 retter - 485.-		4 retter - 515.-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

---

## 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.-

Ristet kammusling i jordskokskum og trøffelolie 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

Surf and Turf, 200 gr steak - m/ håndskårne fritter og valgfri sauce serveres med Scampi rejer 295,-

#### 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 / 185.-  
300g / 235.-

Kalvesteak 200g / 185.-  
300g / 235.-

Cote de Boeuf 750g / 245.- pr. ps.  
min 2 ps.

Alle steaks serveres  
m/ håndskårne fritter 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)

---

## AFTEN

---

### DESSERTER

Chokolade pannacota - m/ frugt og sprødt 65.-

Creme brulée- m/ vanilleis og friske bær 65.-

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

Citrontærte - m/ med marengs og vanillieis 75.-

Cilles sensommerdrøm - "variation af sensommerbær" m/ is 85.-

Alle desserter er lavet med ren kærlighed

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

---

## BØRNEMENU

---

### TIL DE DEJLIGE BØRN

Sprøde Kyllingenuggets - m/ pommes frites 69.-

Kylle rulle "kyllingelår"- m/ pommes frites 69.-

Indianerkræs -2 røde pølser m/ pommes frites 69.-

Flyvefisk - fiskefilet m/ pommes frites 69.-

Elle Delle - Fiskefrikadeller m/ pommes 69.-

### NÅR DER ER SPIST OP:)

Hjemmelavet 3 farvet is med frugt 45.-

vanilieis med chokoladesovs 45.-

(Serveres hele dagen altid)