

MENUkort

— Klinten^{Restaurant} —
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/ rimmet 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 naturligtvis med 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 / 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 fritter og valgfri sauce

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

Frisk fisk - hvad kutteren havde med ind 229.-

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

Klintonens Steakburger - saftig burger med dobbelt oksefilet, syltede løg,
salat og guacamole - dertil serveres håndskårne fritter med mayo 169,-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

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 vanillieis 75.-

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

Klintens burger - saftig burger med 1 oksefilet, syltede løg, salat og guacamole
Hertil serveres håndskårene fritter med mayo 129,-

NÅR DER ER SPIST OP:)

Hjemmelavet 3 farvet is med frugt 55.-

Vanílieis med chokoladesovs 55.-

(Serveres hele dagen altid)