AFTEN MENUKORT

Serveres mandag - torsdag fra kl. 17 - 21.30

FORRETTER

Hummer bisque kr. 135,-
Serveret med grøn olie, syltet fennikel & pocheret hvid fisk
Fisk – Krebsdyr – Mælk – Selleri – Svovldioxid – Hvidløg

Oksecarpaccio kr. 145,-
Serveret med estragonmayonnaise, ristede pistacienødder, olivenolie & parmesan
Æg – Mælk – Nødder – Svovldioxid

Svampetoast kr. 135,-
Stuvede efterårssvampe tilsmagt portvin. Serveret på ristet surdejsbrød med marinerede brombær & gammelknas
Sennep – Gluten – Mælk – Hvidløg

Månedens menu forret kr. 125,-
Se månedens menu eller spørg din tjener
Allergener: Gluten – Mælk – Sennep – Svovldioxid – Hvidløg

HOVEDRETTER

Ribeye med fedtkant ca. 250 g kr. 398,-
Serveret med sauterede grønne bønner, pommes frites & sauce bearnaise
Selleri – Hvidløg - Æg – Svovldioxid

Peberbøf af oksemørbrad kr. 389,-
Serveret med pommes Hasselback, årstidens garniture & pebersauce
Svovldioxid – Mælk – Sennep – Hvidløg

Wienerschnitzel kr. 295,-
Serveret med pommes sauté, dampede ærter & skysauce
Gluten – Æg – Fisk – Selleri – Hvidløg – Svovldioxid

Se børnemenu på næste side

Pappardelle med hummer & tigerrejer kr. 365,-
Serveret i cremet tomatsauce tilsmagt hummerbisque & friske tomater
Gluten – Æg – Krebsdyr – Mælk – Selleri – Hvidløg

Pappardelle i cremet pestosauce kr. 225,-
Serveret med årstidens grønt
Mælk – Gluten – Svovldioxid – Æg

Dagens ret kr. 195,-
Serveres mandag til torsdag
Spørg Deres tjener om allergener

DESSERTER

Æbledessert kr. 125,-
Bestående af æblegrød, makroner, chokolade, flødeskum & hasselnødder
Mælk – Nødder - Gluten

Pæresorbet kr. 125,-
Serveret med vaniljemousse & ristede hasselnødder
Gluten – Æg – Mælk – Nødder

Køkkenchefens kaffedessert kr. 125,-
Bestående af kaffe, chokolade, nøddeis & lemon
Æg – Mælk - Nødder - Svovldioxid

Månedens dessert kr. 125,-
Allergener: Se venligst månedens menu

3 små søde sager kr. 65,-
Gluten – Æg – Jordnødder – Mælk – Nødder – Svovldioxid

OST

3 slags oste kr. 185,-
Serveret med sprødt brød og tilbehør
Mælk – Gluten – Nødder

HOTEL KIRSTINE
ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S



AFTEN MENUKORT

Serveres mandag - torsdag fra kl. 17.00 - 21.30

BØRNEMENU

Oksefilet kr. 110,-
Serveret med pommes frites og salat (ca. 100g.)
Svovldioxid

Paneret kyllingebryst kr. 99,-
Serveret med pommes frites
Svovldioxid - Gluten

Fiskefilet kr. 95,-
Serveret med pommes frites
Gluten – Æg – Fisk – Svovldioxid

Sharefood jul (2 serveringer)

Sharefood jul (3 serveringer)
Mandag til torsdag i november og december

1 x sild
Æg med rejer og mayonnaise
Fiskefilet med remoulade
Røget laks med røræg
Tarteletter med høns i asparges
Frikadeller med rødkål og surt
Hertil brød, smør og fedt
Ris a la mande med kirsebærsauce
(portionsanrettet)

Pris. pr. person kr. 455,-

Husk at bestille bord på tlf. 55 77 47 00 eller info@hotelkirstine.dk

Bemærk: Restauranten holder lukket om søndage og på helligdage. Om fredagen serveres kun vores carvery buffet, og om lørdagen serveres månedens menu.

HOTEL KIRSTINE
ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S

