

FROKOST MENUKORT

Serveres mandag - lørdag fra kl. 12.00 - 16.00

SMØRREBRØD

Sildetallerken kr. 125,-
Med marinerede sild, stegte sild & karrysild, serveret med hjemmesyltede perleløg, friterede kapers, æg, senneps-mayonnaise & hjemmesyltet fennikel.
Hertil hjemmelavet palæobrød samt smør & fedt
Gluten - Æg - Mælk - Svovldioxid - Sennep - Fisk - Sesam

Sennepssild kr. 85,-
Serveret med smilende æg, dild & syltede sennepskorn
Gluten - Æg - Fisk - Mælk - Sennep - Svovldioxid

Paneret smørstegt rødspættefilet kr. 115,-
Serveret på rugbrød med remoulade & grillet citron
Gluten - Æg - Svovldioxid - Selleri - Sennep - Fisk - Mælk

Paneret smørstegt rødspættefilet kr. 125,-
Serveret på rugbrød med rejesalat & grillet citron
Gluten - Fisk - Æg - Krebssdyr - Sennep - Mælk

Rejemaden kr. 125,-
Serveret på smørristet surdejsbrød med dildmayonnaise, friteret æggeblomme & grillet citron
Gluten - Krebssdyr - Æg - Sennep - Mælk

Hotel Kirstines hønsesalat kr. 95,-
Serveret på smørristet surdejsbrød med forårsgrønt & sprødt kyllingeskind
Gluten - Æg - Sennep - Mælk

Marinerede kartofler kr. 95,-
Serveret med dildmayonnaise, kartoffelchips & parmesan
Gluten - Æg - Sennep

Whiskyglaseret skinke kr. 85,-
Serveret på rugbrød med bløde løg & spejlæg
Gluten - Svovldioxid - Sennep

Kokkens roastbeef af oksehøjreb kr. 85,-
Serveret med spejlæg, bløde løg & karse
Gluten - Mælk - Æg

Lun hakkebøf kr. 115,-
Serveret på rugbrød med bløde løg, syltede agurker og spejlæg
Gluten - Æg - Mælk

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

Bemærk: Restauranten holder lukket om søndage og på helligdage.

HOTEL KIRSTINE
ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S



FROKOST MENUKORT

Serveres mandag - lørdag fra kl. 12.00 - 16.00

LUNE RETTER

Stjernesked kr. 205,-

Med smørstegt & hvidvinsdampet rødspættefilet, Chile rejer, røget laks, citron & skaldyrsdressing.
Serveret på smørristet surdejsbrød
Gluten - Æg - Fisk - Krebsdyr - Sennep - Sesam - Svovldioxid

Pariserbøf ca. 250g. kr. 205,-

Serveret med rødbeder, hakket rødløg, kapers, peberrod, pickles & rå æggeblomme
Gluten - Æg - Svovldioxid

Hotel Kirstines Sandwich kr. 165,-

Serveret med sennepsmayonnaise, plukket salat, syltede rødløg, semidried tomater.
Hertil pommes frites med chilimayonnaise
Gluten - Æg - Sennep

Club sandwich kr. 165,-

Med sprød kylling, sprødt bacon, grønt & karrydressing.
Serveret med pommes frites & mayonnaise
Æg - Hvidløg - Gluten - Mælk

Rørt Tatar ca. 180 g. kr. 225,-

Serveret med friterede æggeblommer, cornichoner, sprød salat & parmesan
Hertil pommes frites med estragonmayonnaise
Æg - Sennep - Mælk

OST & SØDT

Skipper skræk kr. 115,-

Dansk stærk ost fra Mammen.
Serveret på rugbrød med fedt.
Hertil sky, rødløg & mørk rom
Gluten - Mælk - Svovldioxid

Måneskær (Blåskimmelost fra Arla Unika) kr. 95,-

Serveret på ristet rugbrød med ølsyltede valnødder, rødløg & rå æggeblomme
Mælk - Gluten - Æg - Svovldioxid - Nødder

Arme Ridder kr. 95,-

Serveret med rabarberkompot, vaniljemousse & sprød karamel
Gluten - Mælk - Nødder - Æg

3 små søde sager kr. 65,-

Gluten - Æg - Jordnødder - Mælk - Nødder - Svovldioxid

SALATER

Cæsarsalat kr. 110,-

Serveret med plukket hjertesalat, sprødt brød, parmesan & cæsardressing
Gluten - Æg - Fisk - Sennep - Mælk - Hvidløg

Cæsarsalat med sprød kylling kr. 135,-

Serveret med plukket hjertesalat, sprødt brød, parmesan & cæsardressing
Gluten - Æg - Fisk - Sennep - Mælk - Hvidløg

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

Bemærk: Restauranten holder lukket om søndage og på helligdage.

HOTEL KIRSTINE
ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S

