FROKOST MENUKORT

Serveres mandag - lørdag fra kl. 12.00 - 16.00

SMØRREBRØD

Sildetallerken kr. 125,-
Serveret med 3 sild & hjemmelavet garniture
Hertil brød samt smør & fedt
Gluten – Æg – Mælk – Svovldioxid – Sennep – Fisk – Sesam

Solbærsild kr. 85,-
Serveret på rugbrød med fedt, syltede rødløg, æg & karse
Gluten – Æg – Fisk – Mælk – Sennep

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 – Krebsdyr – Sennep – Mælk

Lakserillette kr. 95,-
Serveret med syltet fennikel & grillet citron
Gluten – Fisk - Æg - Mælk

Hotel Kirstines hønsesalat kr. 85,-
Serveret på smørristet surdejsbrød
med syltede svampe & sprødt kyllingeskind
Gluten – Æg – Sennep - Mælk

Stuvede efterårssvampe kr. 95,-
Serveret med ristet surdejsbrød med syltede svampe & parmesan
Gluten – Mælk – Svovldioxid

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

Lun hakkebøf kr. 115,-
Serveret med bløde løg, syltede agurker & spejlæg
Gluten – Mælk – Æg

SALATER

Cæsar salat kr. 110,-
Serveret med plukket hjertesalat, sprødt brød, parmesan & cæsardressing
Gluten – Æg – Fisk – Sennep – Mælk – Hvidløg

Cæsar salat 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



FROKOST MENUKORT

Serveres mandag - lørdag fra kl. 12.00 - 16.00

LUNE RETTER

Stjerneskud kr. 245,-
Med smørstegt & hvidvinsdampet rødspættefilet, Chile rejer, krebs, røget laks, citron & skaldyrsdressing.
Serveret på smørristet surdejsbrød
Gluten – Æg – Fisk – Krebsdyr – Sennep – Sesam – Svovldioxid

Pariserbøf ca. 250g. kr. 245,-
Serveret med rødbeder, hakket rødløg, kapers, peberrod, pickles & rå æggeblomme
Gluten – Æg – Svovldioxid

Hotel Kirstines Sandwich kr. 165,-
Med lynstegt højreb
Serveret med sennepsmayonnaise, plukket salat, syltede rødløg, semidried tomater. Hertil pommes frites med chilimayonnaise
Gluten – Æg – Sennep

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. 85,-
Serveret på ristet rugbrød med ølsyltede valnødder, rødløg & rå æggeblomme
Mælk – Gluten – Æg – Svovldioxid – Nødder

Gammeldags æblekage kr. 95,-
Gluten – Mælk – Nødder

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

Juleplatte - Serveres som sharefood af 2 servering
Mandag til lørdag 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

Pris pr. person kr. 345,-

Tilkøb Ris a la mande med kirsebærsauce (portionsanrettet)

Pris pr. person kr. 65,-

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

