

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 - Krebdsdyr - 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

Stuede 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

Stjernes kud

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

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

