

**SAMMENSÆT
SELV MENUEN
PÅ HOTEL KIRSTINE,
NÆSTVED**



HOTEL KIRSTINE
ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S



FORÅR

Gældende for marts, april og maj

FORRETTER

Hvidvinsdampet havkat

Serveret med ramsløgspesto, forårsløg & krydderurter.

Rogn på blinis

Serveret med creme fraiche & rødløg

Kyllingeterrin med serrano

Serveret med krydderurtesalat, balsamicoglace & jordskokkechips

HOVEDRETTER

Ølmarineret svinemørbrad

Serveret med årstidens garniture, pommes fondant & sauce Jus

Langtidsstegt kalvebryst

Serveret med bagt tomat, glaserede perleløg, årstidens garniture, bagt kartoffel med duchesse & kraftig kalvesky

Oksemørbrad Wellington

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce bordelaise

Lammeculotte stegt med rosmarin
& hvidløg

Serveret med årstidens garniture, ristede kartofler & rosmarinsky

DESSERTER

Hvid chokolademousse

Serveret med marinerede bær & tuiles

Fragilité isroulade med 3 slags is

Serveret med marinerede skovbær

Rabarbertærte

Serveret med krystalliseret chokolade & rabarbersorbet

SAMMENSÆT SELV MENUEN

– præcis efter din smag!

Hos os mener vi at hver fest er unik og speciel. Derfor er det vigtigt for os at vores gæster har mulighed for selv at sammensætte lige den menu de ønsker.

SOMMER

Gældende for juni, juli og august

FORRETTER

Rimmet kammusling

Serveret med ærtepuré, syltede rødløg & rice puff

Dampet lange (hvid fisk)

Serveret med ærtedecreme, radise crudité & ærteskud

Smørdampet asparges

Serveret med rejer vendt i rygeost

HOVEDRETTER

Variation af sommerbuk

Serveret med danske kartofler, årstidens garniture & brombærglace

Langtidstilberedt kalveculotte

Serveret med danske kartofler, årstidens garniture & kraftig oksesky

Helstegt kalvemørbrad

Serveret med danske kartofler, årstidens garniture & kalveglace

Oksemørbrad Wellington

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Pavlova

Serveret med flødeskum & sommerbær

Jordbær Romanoff

Serveret med vaniljeis & mørk chokolade

Koldskålssorbet

Serveret med kammerjunkere & skovsyre

VIDSTE DU...

At du kan tilvælge en ekstra hovedret for kun kr. 35,- pr. kuvert?



EFTERÅR

Gældende for september, oktober og november

FORRETTER

Oksecarpaccio

Serveret med pinjekerner, olivenolie, frisée salat & parmesanost

Laksetatar

Serveret med kartoffelchips, persilleolie & æggeblommousse

Ristet blomkål

Serveret med brunet smør, hasselnødder & karse

HOVEDRETTER

Kalkunroulade

Serveret med årstidens garniture, pommes rissoles & champignon a la creme

Honningglaseret svinebryst

Serveret med løg & æble, årstidens garniture, blandede svampe, pommes rissoles & sauce Calvados

Oksehøjreb

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce Bordelaise

Oksemørbrad Wellington

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Blommetærte

Serveret med crumble & vaniljecreme

Isbombe "Josefine"

Serveret med nøddekrokant & flødeskum

Gammeldags æblekage





VINTER

Gældende for december, januar og februar

FORRETTER

Spinatroulade med varmrøget laks
Serveret med rugbrødscrumble &
syltede urter

Fasanpaté
Serveret på sprødt brød med tyttebærpuré &
cornichoner

Rimmet hvid fisk
Serveret med syltet perleløg, sprød
grønkål & sennepscreme

HOVEDRETTER

Kalvesteg stegt som vildt
Serveret med ½ æble med ribsgelé,
Waldorffsalat, bønnepakker, pommes
quafrette, pommes rissoles
& vildtflødesauce

Helstegt oksemørbrad
Serveret med årstidens garniture, pommes
Hasselbach & sennepsflødesauce

Svinebryst Porchetta
Serveret med årstidens garniture,
pommes Anna & sauce Calvados

Oksemørbrad Wellington
Serveret med årstidens garniture,
pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Blommer syltet i Madeira
Serveret med vaniljeis & chokoladegrene

Pandekage med appelsincreme
Serveret med appelsinsauce & mandel tuiles

Gateau Marcel
Serveret med marengs & marinerede bær

HOTEL KIRSTINE

ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S

Købmagergade 20 • 4700 Næstved
Tlf. 5577 4700 • info@hotelkirstine.dk
www.hotelkirstine.dk

TILKØB

Børn under 12 år halv pris

NATMAD

Frikadeller

Serveret med kartoffelsalat & mixed salat

Kr. 122,-

Skipperlabskovs

Serveret med purløg, rødbeder, sennep & rugbrød

Kr. 122,-

Oste/pølsebord - 3 slags ost & 2 slags pølse

Serveret med diverse garniture & hjemmebakket brød

Kr. 153,-

Kartoffel/porresuppe

Serveret med croutoner & sprødt bacon

Kr. 122,-

Aspargessuppe med aspargessnitter & kødboller

Serveret med hjemmebakket brød

Kr. 122,-

Biksemad med rødbeder, rugbrød & spejlæg

Serveret med diverse garniture

Kr. 122,-



VIDSTE DU...

Natmad serveres senest
kl. 00.00

VINMENU

Vine tilbydes ad libitum under middagen

Velkomst: 1 gl. cava

Husets hvidvin

Husets rødvin

Husets dessertvin

Kaffe/te & 1 gl. husets Cognac/likør

Pris: Kr. 488,- pr. kuvert

Opgradering muligt