

FORRETTER

STEGTE MADAGASKAR REJER

glaserede hvide asparges - crouton- luftig musselin sauce - dild
kr. 185,-

TATAR PÅ VELHÆNGT OKSE INDERLÅR

*med brøndkarse pesto - syltet små rødbeder- peberrods
mayonnaise- sprød jordskok*
kr. 185,-

BAGT RØDBEDE

*røget fløde sauce - skilt med dildolie - ristet hasselnød - revet gammel
knas fra Arla unika*
kr. 175,-

HOVEDRETTER

STEGT OKSE BAVETTE

*stegte jordskokker- bøgehatte - rødvin sauce med citron -
syltet sennepskorn - purløg - luftig brunet smør*
kr. 295,-

STEGT HAVTASKE

*med luftig fiske fume sauce - små appelsin glaserede gulerødder -
violette kål - estragon*
kr. 285,-

STEGT BLOMKÅL

*trøffel - luftig sauce med brunet smør - brøndkarse pesto -
fuglegræs*
kr. 265,-

**3 RETTERS
MENU**

TISVILDELEJE STRANDHOTEL

495,-

DESSERT

HVID CHOKOLADE MOUSSE

råsyltede solbær - bagt marcipan - is på mynte og chokolade - rød skovsyre
kr. 115,-

RABARBER SORBET

krystalliseret hvidchokolade - mynte creme anglaise - rabarberkompot - frisk mynte
kr. 115,-

3 SLAGS OST

med sødt og sprødt
kr. 135,-

3 RETTERS
MENU

TISVILDELEJE STRANDHOTEL

495,-