



HOTEL KLØVER ES

RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER



Velkommen I Restauranten

Velkomstdrink

Nyd et glas inden middagen

Cava, Sød mousserende, Gin Tonic eller Gin Hass

Kr. 65,-

*I vores Restaurant, ønsker vi at
Imødekomme alle ønsker fra vores gæster.
Derfor er det muligt at få dagens ret til den
hurtige sult.*

*Derudover har vi et udvalg af,
a la carte retter, samt dejlige vine.*

*Vi gør opmærksom på, at mange af Vores a la carte retter har en
tilberedningstid på 25-30 min., dette kan give ekstra ventetid,
hvis restauranten har travlt eller ved selskaber i huset.*

Go Appetit

Med venlig hilsen

Mark

Robin

Jakob

Aftenskort

Dagensret

- spørg tjeneren

kr. 125,- XL kr. 135,-

Serveres fra kl. 17.00

Søndagsmiddag: kr. 135,- XL: kr. 145,-

Serveres fra kl. 12:00 – 15:00

17:00 – 20:00

Dagens middag i restauranten, er inkl. salatbar

Kløver Es's Livret

Klassisk Rejecocktail

*Pandestegt wienerschnitzel af Kalv
Serveres med ærter franchise, wienerdreng, fri
salatbar samt brasede kartofler og brun sovs*

Hjemmelavet is med chokolademousse

*Hovedret Kr. 198,-
2 retter Kr. 248,-
3 retter Kr. 298,-*

Forretter

*Hjemme Gravad laks
med rævedressing og flutés
Kr. 98,-*

*Rejecocktail
med flutés
Kr. 78,-*

*Gratinerede Vinbjergsnegle
Stegt i olie, persille og hvidløg
Kr. 78,-*

*Tarteletter med høns og asparges
Kr. 68,-*

*Laksetatar af Røget Laks
med smørristet rugbrød
Kr. 78,-*

*Snackskurv
Mozzarella Stick, indbagte løgringe og chili cheese tops,
hotwings, crucette og forårsrulle
serveres med salsa og aioli
Kr. 68,-*

Hovedretter

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet

Stjernesked

Lun hjemmepaneret fiskefilet samt laksetatar rejer, cocktaildressing og asparges på smørristet brød

Kr. 158,-

Stjernesked XL

2 lune hjemmepanerede fiskefileter samt laksetatar rejer, cocktaildressing og asparges på smørristet brød

Kr. 188,-

Burger

vælg mellem kylling eller hakket oksekød med cheddarost, bacon, salat, agurk, tomat, syltet rødløg og rødløg

Serveres med pommes frites og hjemmelavet aioli

(tilberedningstid 35 min.)

Kr. 138,-

Pandestegt Hellevadschnitzel af Kalv

Serveres med ærter franchaise, pommes frites og Kong fiddes sovs

Kr. 198,-

Dansk bøf

Serveres med bløde løg, hvide kartofler, brun sovs og agurkesalat

Kr. 168,-

(tilberedningstid 35 min.)

Krogryde af Grisemørbrad

Serveres med pommes frites og agurkesalat

Kr. 168,-

Herregårdsbøf svøbt i bacon
med ærter, pommes frites, og hjemmerørt sauce bearnaise
Kr. 178,-
(tilberedningstid 35 min.)

Pandestegt Wienerschnitzel af Kalv
Serveres med ærter franchaise, wienerdreng,
brasede kartofler og brun sovs
Kr. 198,-

Engelsk bøf af Oksefilet
Serveres med bløde løg, hvide kartofler, brun sovs og agurkesalat
220 g. Kr. 238,-

Hellevad Steak af Oksefilet
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og Kong Fiddes sovs
220 g. Kr. 248,-

Bøf Bearnaise af Oksefilet
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og hjemmerørt sauce bearnaise
220 g. Kr. 248,-

Whisky flamberet oksefilet
Serveres med bagekartoffel, syltet rødløg, dampet grønt
puré af grønt og whiskysauce
(min. 2 couverter)
220g. Kr. 268,-

Cognac flamberet Peberbøf af Oksefilet
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og pebersauce
(min. 2 couverter)
220g. Kr. 278,-
Ombytning til anden sauce til din hovedret Kr. 30,-

Dessertes

*Hjemmelavet Brownie
med vaniljeis og nødder
Kr. 58,-*

*Kroens hjemmelavet vanilje Is
med chokolademousse
Kr. 68,-*

*Hjemmelavet pandekage
med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og hasselflager
Kr. 68,-*

*Belgisk vaffel
med hjemmelavet vaniljeis, hasselflager og jordbærpuré
Kr. 68,-*

*Synnejysk Iskach
med hjemmelavet vaniljeis
Kr. 78,-*

*Cointreau flamberet fersken
hjemmelavet vaniljeis
(min. 2 couverter)
Kr. 78,-*

Børnemenuer

Børn under 12 år

Kyllingenuggets

med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade

Kr. 68,-

2 fiskefilet

med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade

Kr. 85,-

2 røde pølser

med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade

Kr. 68,-

Hjemmelavede frikadeller

med hvide kartofler og brun sovs

Kr. 75,-

Nachos

med ost, kylling, salsa og creme fraiche

Kr. 98,-

uden kylling

Kr. 68,-

