



HOTEL KLØVER ES
RESTAURANT · SELSKABER · VÆRELSE



Dagens middag seddel

Juni 2020



HOTEL KLØVER ES
RESTAURANT · SELSKABER · VÆRELSE



Dagens middag serveres fra mandag til lørdag fra 17.00 - 21.00

Søndag fra 12.00 – 21.00

Mandag til lørdag - alm. portion kr. 85,- XL portion kr. 100,-

Søndagsmiddag kr. 100,- XL portion kr. 115,-

Hver fredag, dessert ud af huset: Gammeldaws æblekage, hver lørdag, rødgrød med fløde og hver søndag citronfromage. Kr. 30,- pr. stk. ved køb af dagens middag Ud af huset

Nyder I dagens middag i restauranten, er der inkl. salatbar

Uge: 23	
Mandag 1. juni	Biksemad med spejlæg, rugbrød, rødbeder og bearnaise (ad libitum i restauranten)
Tirsdag 2. juni	Hamburgerryg med grønsager, hvide kartofler og aspargessauce
Onsdag 3. juni	Kromandensgryde med ris og agurkesalat
Torsdag 4. juni	Paneret stegt flæsk med kartofler og persillesovs og rødbeder (ad libitum i restauranten)
Fredag 5. juni	Ovnstegt Kyllingebryst med pommes frites, remulade, agurkesalat og pastasalat
Lørdag 6. juni	Honningmarineret svinekam med sesamkartofler, agurkesalat og paprika sovs
Søndag 7. juni	Oksesteg med sønderjysk hvidkål, bønner, hvide kartofler og brun sauce
Uge: 24	
Mandag 8. juni	Biksemad med spejlæg, rugbrød, rødbeder og bearnaise (ad libitum i restauranten)
Tirsdag 9. juni	Hjemmelavede frikadeller med kold kartoffelsalat og mix salat
Onsdag 10. juni	Koteletter i fad, med dampet grønt og ris
Torsdag 11. juni	Karbonader med stuvet ærter og gulerødder samt hvide kartofler og rødbeder
Fredag 12. juni	Hakkebøf med dampet grønt, pebersovs og pommes frites
Lørdag 13. juni	Marineret Kalkun med honning bagte gulerødder, ovn bagte kartofler og BBQsovs
Søndag 14. juni	Flæskesteg med sprød svær, rødkål hvide og brune kartofler og brun sovs
Uge: 25	
Mandag 15. juni	Biksemad med spejlæg, rugbrød, rødbeder og bearnaise (ad libitum i restauranten)
Tirsdag 16. juni	Forloren hare med hvide kartofler, bønner, ribsgele og brun sovs
Onsdag 17. juni	Hjemmelavet Burger hakket oksekød med cheddarost, salater, pommes frites og aioli
Torsdag 18. juni	Paneret stegt flæsk med kartofler og persillesovs og rødbeder (ad libitum i restauranten)
Fredag 19. juni	Hjemmelavet Gordonbleu med brasede kartofler, champignon sovs og agurkesalat
Lørdag 20. juni	Helstegt mørbrad a Gris med pastasalat, pommes rösti og whiskysovs
Søndag 21. juni	Kalvesteg med waldorfsalat, agurkesalat, hvide kartofler og brun sovs
Uge: 26	
Mandag 22. juni	Biksemad med spejlæg, rugbrød, rødbeder og bearnaise (ad libitum i restauranten)
Tirsdag 23. juni	Kalv i frikassé med hvide kartofler og rødbeder
Onsdag 24. juni	Gyros med ris, hjemmelavet tzatziki og coleslaw
Torsdag 25. juni	Boller i Karry med ris og agurkesalat
Fredag 26. juni	Jagerschnitzel af svin serveret med brasede kartofler, ærter og champignonsovs
Lørdag 27. juni	Sprængt kalkunbryst med grønsager, råstegte kartofler og whisky sovs
Søndag 28. juni	Flæskesteg med sprød svær, rødkål hvide og brune kartofler og brun sovs

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloveres.dk