



HOTEL KLØVER ES  
RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER



# *Mad ud af huset*

## *2021/2022*

*Godt at vide*

*Følgende menuer skal bestilles til minimum 10 personer,  
forudbestilling minimum 14 dage inden*

*Emballage skal afleveres indenfor 2 dage i rengjort stand.*

*Der er ikke muligt at for levering.*

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

# Menu

## Forretter:

Kartoffel/porre eller Aspargessuppe  
Kold dampet laks med rejer og cocktaildressing på fad  
Tarteletter, med høns i asparges  
Skinke med Melon på fad  
Tunmousse på fad  
Til alle forretter følger der friskbagt brød og smør

## Hovedretter:

Flæskesteg med sprød svær og rødkål, samt ½ æble med gelé  
Serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, asier og tyttebær  
Serveres med bønner, sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce

Kalvesteg med rabarberkompot og agurkesalat  
Serveres med grønsager, hvide kartofler og flødesauce

Oksessteg med sønderjydske hvidkål, asier og tyttebær  
Serveres med glaserede løg, ristede champignons, bønner, hvide kartofler og flødesauce

Helstegt Grisemørbrad svøbt med bacon, bagekartoffel, dampet grønt, mix salat og  
whiskysovs

Wienerschnitzel af Kalv med ærter franchise, wienerdreng, samt brasede kartofler og  
brun sovs

## Desserter:

Frisk frugt med råcreme  
Citronfromage  
Fløderand med jordbærsaube  
Chokolademousse med frisk frugt  
Hjemmelavet is med chokoladesovs  
Kokosbund med kold creme og frisk frugt

Hovedret kr. 188,- 2 retter kr. 228,- 3 retter kr. 258,-

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