



HOTEL KLØVER ES
RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER



Mad ud af huset

2024/2025

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@kloever-es.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 sønderjysk hvidkål, asier og tyttebær
Serveres med glaserede løg, ristede champignons, bønner, hvide kartofler og flødesauce

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

Desserter:

Melonsalat med råcreme
Citronfromage
Fløderand med jordbærsaucé
Chokolademousse med melonsalat
Hjemmelavet is med chokoladesovs
Kokosbund med kold creme og melonsalat

Hovedret kr. 240,- 2 retter kr. 280,- 3 retter kr. 320,-

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