HOTEL KLØVER ES

RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER

Mad ud af huset

2026/2027

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 før levering.

Menu

Forretter:

- Kartoffel/porre eller Aspargessuppe
- Kold dampet laks med rejer og cocktaildressing på fad
- Tarteletter, med høns i asparges
- Skinke med ostecreme og bagte mandler 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
- **Oksesteg 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 jordbærsauce
- Chokolademousse med melonsalat
- Hjemmelavet is med chokoladesovs
- Kokosbund med kold creme og melonsalat

Hovedret kr. 260,- | 2 retter kr. 300,- | 3 retter kr. 340,-

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