



---

# 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. 95,- XL kr. 110,-*

*Serveres fra kl. 17.00*

*Søndagsmiddag: kr. 115,- XL: kr. 125,-*

*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 franchaise, 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 franchise, 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,-*



