

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-



HOTEL KLØVER ES

RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER



Velkommen I Restauranten

Velkomstdrink

Nyd et glas inden middagen

Gin Tonic eller Gin Hass

Kr. 85,-

eller se vinkortet for mousserende vine

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

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

Aftenskort

Dagensret

- spørg tjeneren

Dagens middag i restauranten, er Ikke inkl. salatbar

Salatbar kan tilkøbes for Kr. 25,-

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

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. 248,-

2 retter Kr. 308,-

3 retter Kr. 368,-

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

Forretter

*Hjemme Gravad laks
med rævedressing og brød
Kr. 98,-*

*Rejecocktail
med brød
Kr. 98,-*

*Tarteletter med høns og asparges
Kr. 88,-*

*Laksetatar af Røget Laks
med smørristet franskbrød
Kr. 88,-*

*Snackskurv
Mozzarella Stick, indbagte løgringe og chili cheese tops,
hotwings, crucette og forårsrulle
serveres med salsa og aioli
Kr. 78,-*

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

Hovedretter

Stjerneskyd

*Lun hjemmepaneret fiskefilet samt laksetatar
rejer, cocktaildressing og asparges på smørristet brød*

Kr. 188,- eller som XL Kr. 218,-

Tarteletter ad libitum

med høns og asparges

Kr. 198,-

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. 158,-

Pandestegt Hellevadschnitzel af Kalv

Serveres med ærter franchise, pommes frites og Kong fiddes sovs

Kr. 248,-

Dansk bøf

Serveres med bløde løg, hvide kartofler, brun sovs og agurkesalat

Kr. 198,-

(tilberedningstid 35 min.)

Krogryde af Grisemørbrad

Serveres med pommes frites og agurkesalat

Kr. 178,-

Herregårdsbøf svøbt i bacon

med ærter, pommes frites, og hjemmerørt sauce bearnaise

Kr. 198,-

(tilberedningstid 35 min.)

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

***Pandestegt Wienerschnitzel af Kalv**
Serveres med ærter franchaise, wienerdreng,
brasede kartofler og brun sovs
Kr. 248,-*

***Engelsk bøf af Oksefilet**
Serveres med bløde løg, hvide kartofler, brun sovs og agurkesalat
220 g. Kr. 278,-*

***Hellevad Steak af Oksefilet**
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og Kong Fiddes sovs
220 g. Kr. 278,-*

***Bøf Bearnaise af Oksefilet**
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og hjemmerørt sauce bearnaise
220 g. Kr. 278,-*

***Kalveculotte (trancheret ved bordet)**
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites og hjemmerørt sauce bearnaise
(min. 2 couverter)
Kr. 248,-*

***Whisky flamberet af Oksefilet**
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og whiskysauce
(min. 2 couverter)
220g. Kr. 298,-*

***Cognac flamberet Peberbøf af Oksefilet**
Serveres med syltet rødløg, puré af grønt, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og pebersauce
(min. 2 couverter)
220g. Kr. 308,-*

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

Desserten

*Hjemmelavet Brownie
med vaniljeis og nødder
Kr. 88,-*

*Kroens hjemmelavet vanilje Is
med chokolademousse
Kr. 88,-*

*Pære Belle Helene
Syltet pære med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og flødeskum
Kr. 88,-*

*Belgisk vaffel
med hjemmelavet vaniljeis, hasselflager og jordbærpuré
Kr. 88,-*

*Synnejysk Iskach
med hjemmelavet solbær is og flødeskum
Kr. 88,-*

*Cointreau flamberet fersken
hjemmelavet vaniljeis og ristede nødder
(min. 2 couverter)
Kr. 118,-*

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

Børnemenuer

Børn under 12 år

Kyllingenuggets

med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade

Kr. 88,-

2 fiskefilet

med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade

Kr. 98,-

2 pølser

med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade

Kr. 78,-

Hjemmelavede frikadeller

med hvide kartofler og brun sovs

Kr. 98,-

Nachos

med ost, kylling, salsa og creme fraiche

Kr. 98,-

uden kylling

Kr. 78,-

Til alle hovedretter er salatbar inkluderet, ønskes salatbar som hovedret Kr. 75,-

Drikkevarer

ØL OG VAND

Fadøl Lille 0,25l Mellem 0,5l Stor 0,75l
Tuborg og Classic Kr. 40,- Kr. 61,- Kr. 84,-
Grimbergen Double Ambrée
Kr. 51,- (0,33l) Kr. 72,- (0,5l)

Sodavand Kr. 34,- Kr. 53,- Kr. 74,-
(Coca Cola, Zero, Lemon, Hindbær, Citron, Squash, Sprites, Tonic,
Cocio)

Isvand pr. person Kr. 25,-
Kildevand uden brus Kr. 34,-
Ramlösa med brus Kr. 34,-
Ramlösa med brus/citrus Kr. 34,-
Ramlösa uden brus Kr. 34,-

SPECIAL ØL Kr. 51,-
Kronenbourg 16 64 Blanc,
Wiibroe Port
Erdinger Weissbier (0,5l) Kr. 74,-

Flaskeøl
Tuborg og Classic Kr. 40,-
Nordic Alkoholfri øl Kr. 40,-

SÅFT

Hyldeblomst Kr. 34,- Kr. 53,-

BRØDRENE ADELHARDT /

(Solbær, Hindbær, Rabarbersaft) Rynkeby/Solita Kr. 45,-

KAFFE OG TE

Kaffe eller te Kr. 35,-
Irish Coffee 4 cl. whisky Kr. 85,-