



---

# HOTEL KLØVER ES

RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER

---



## *Velkommen I Restauranten*

### *Velkomstdrink*

*Nyd et glas inden middagen*

*Cava, Sød mousserende, Gin Tonic eller Gin Hass*

*Kr. 55,-*

*I vores Restaurant, ønsker vi at  
Imødekomme alle ønsker fra vores gæster.  
Derfor er det muligt at få dagens middag 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*

*Køkkenet har åbent mandag til lørdag fra 12.00 – 21.00*

*Søndag 12.00 – 20.00*

# *Dagens middag*

*- spørg tjeneren*

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

*Serveres fra kl. 17.00*

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

*Serveres fra kl. 12.00*

*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. 188,-  
2 retter Kr. 228,-  
3 retter Kr. 258,-*

## Forretter

*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, chili cheese tops,  
hotwings og crucette  
serveres med salsa og aioli  
Kr. 68,-*

*Måned's suppe med fluté  
-spørg tjeneren  
Kr. 68,-*

## Hovedretter

*Salatbaren er inkluderet i alle hovedretter*

### *Stjernesked*

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

*Kr. 148,-*

### *Stjernesked XL*

*2 lune hjemmepanerede fiskefileter samt laksetatar  
rejer, cocktaildressing og asparges på smørristet brød*

*Kr. 178,-*

### *Burger*

*vælg mellem chispy chicken 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 Paprikaschnitzel af Kalv*

*Serveres med ærter franchise, pommes frites og paprikasauce*

*Kr. 188,-*

### *Dansk bøf*

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

*Kr. 168,-*

*(tilberedningstid 35 min.)*

*Herregårdsbøf svøbt i bacon*  
*med ærter, pommes frites, og hjemmerørt sauce bearnaise*  
**Kr. 168,-**  
*(tilberedningstid 35 min.)*

*Pandestegt Wienerschnitzel af Kalv*  
*Serveres med ærter franchaise, wienerdreng,*  
*brasede kartofler og brun sovs*  
**Kr. 188,-**

*Hellevad Steak af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og Diana Sauce*  
**220 g. Kr. 228,-**

*Bøf Bearnaise af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og hjemmerørt sauce bearnaise*  
**220 g. Kr. 228,-**

*Whisky flamberet oksefilet*  
*Serveres med pommes frites, bagekartoffel, syltet rødløg, dampet grønt*  
*puré og whiskysauce*  
*(min. 2 couverter)*  
**220g. Kr. 258,-**

*Cognac flamberet Peberbøf af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, rodfrugt puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og pebersauce*  
*(min. 2 couverter)*  
**220g. Kr. 268,-**

*Ombytning af en anden sauce til din hovedret Kr. 30,-*

## *Børnemenuer*

### *Kyllingenuggets*

*med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade*

*Kr. 68,-*

### *2 fiskefilet*

*med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remulade*

*Kr. 75,-*

### *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 aioli*

*Kr. 98,-*

*uden Kylling*

*Kr. 68,-*

### *Børne Iscocktail*

*med hjemmelavet vaniljeis, jordbær og chokoladesovs*

*Kr. 45,-*

## Desserter

### *Hjemmelavet Brownie*

*med vaniljeis og nødder*

*Kr. 58,-*

### *Synnejysk Iskach*

*Rugbrødsbunde, vaniljeis, syltetøj og flødeskum*

*Kr. 58,-*

### *Hjemmelavet pandekage*

*med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og nødder*

*Kr. 68,-*

### *Iscocktail*

*Jordbær, vanilje og chokoladeis af egen opskrift*

*med flødeskum og chokolademousse*

*Kr. 58,-*

### *Hjemmelavet Vanilje Is*

*med chokoladesauce*

*Kr. 58,-*



