



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 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

Køkkenet har åbent mandag til lørdag fra 12.00 – 21.00

Søndag 12.00 – 20.00

Dagensret

- spørg tjeneren

kr. 85,- XL kr. 100,-

Serveres fra kl. 17.00

Søndagsmiddag: kr. 100,- XL: kr. 115,-

Serveres fra kl. 12.00

Kløver Es's Livret

Klassisk Rejecocktail

*Pandestegt wienerschnitzel af Kalv
Serveres med ærter franchise, wienerdreng, fri
salatbar samt brasede kartofler og brun sovs*

Hjemmelavet is med chokoladesovs

Hovedret Kr. 188,-

2 retter Kr. 228,-

3 retter Kr. 258,-

Forretter

*Rejecocktail
med flutés
Kr. 78,-*

*Tarteletter med høns og asparges
Kr. 68,-*

*Laksetatar af Røget Laks
med smørristet rugbrød
Kr. 68,-*

*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

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 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 Paprikaschnitzel af Kalv

*Serveres med ærter franchaise, 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, rodfrugt puré, dampet grønt,
pommes frites, bagekartoffel og Diana Sauce
220 g. Kr. 228,-

Bøf Bearnaise af Oksefilet
Serveres med syltet rødløg, rodfrugt 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
rodfrugt 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. 50,-

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. 40,-

Desserter

*Hjemmelavet Brownie
med vaniljeis og nødder
Kr. 58,-*

*Synnejysk Iskach
Med rugbrødsbund, vaniljeis, syltetøj og flødeskum
Kr. 58,-*

*Hjemmelavet pandekage
med hjemmelavet vaniljeis
Kr. 68,-*

*Iscocktail
Jordbær, vanilje og chokoladeis af egen opskrift
med flødeskum og chokoladesauce
Kr. 58,-*

*Hjemmelavet Vanilje Is
med chokoladesauce
Kr. 58,-*

