



---

# 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, crucette og forårsrulle*  
*serveres med salsa og aioli*  
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 crispy 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.)*

### *Krogryde af Grisemørbrad*

*Serveres med pommes frites og agurkesalat*

*Kr. 158,-*

*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. 238,-**

*Bøf Bearnaise af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og hjemmerørt sauce bearnaise*  
**220 g. Kr. 238,-**

*Whisky flamberet oksefilet*  
*Serveres med pommes frites, bagekartoffel, syltet rødløg, dampet grønt*  
*puré og whiskysauce*  
*(min. 2 couverter)*  
**220g. Kr. 268,-**

*Cognac flamberet Peberbøf af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, rodfrugt puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og pebersauce*  
*(min. 2 couverter)*  
**220g. Kr. 278,-**  
*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,-*

## Desserter

*Hjemmelavet Brownie  
med chokolademousse,  
hjemmelavet vaniljeis og hasselflager  
Kr. 58,-*

*Synnejysk Iskach  
Rugbrødsbunde, hjemmelavet vaniljeis, syltetøj og flødeskum  
Kr. 58,-*

*Hjemmelavet pandekage  
med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og hasselflager  
Kr. 68,-*

*Belgisk vaffel  
med hjemmelavet vaniljeis, hasselflager, og jordbærpuré  
Kr. 68,-*

*Kroens hjemmelavet Vanilje Is  
med chokolademousse  
Kr. 58,-*



## Drikkevarer

### ØL OG VAND

Fadøl                    Lille 0,25l    Mellem 0,5l    Stor 0,75l  
Tuborg og Classic Kr. 35,-      Kr. 55,-      Kr. 80,-  
Grimbergen Double Ambrée  
Kr. 45,- (0,33l) Kr. 65,- (0,5l)

Sodavand                    Kr. 32,-      Kr. 50,-      Kr. 70,-  
(Coca Cola, Zero, Lemon, Hindbær, Citron, Squash, Sprites, Tonic,  
Cocio)

Isvand pr. person      Kr. 20,-  
Ramlösa med brus      Kr. 32,-  
Ramlösa med brus/citrus Kr. 32,-  
Ramlösa uden brus      Kr. 32,-

SPECIAL ØL                    Kr. 45,-  
Kronenbourg 1664 Blanc,  
Wiibroe Port, Grimbergen Blonde  
Erdinger Weissbier      (0,5l)                    Kr. 60,-

### Flaskeøl

Tuborg og Classic      Kr. 35,-  
Nordic Alkoholfri øl      Kr. 35,-

Hyldeblomstsaft                    Kr. 32,-                    Kr. 50,-  
Naturfrisk Saft uden tilsat sukker (Solbær, Rabarber, Havtorn) Kr. 32,-  
Butler Isthe med hyldeblomst og citrusfrugter Kr. 50,- (0,5l)  
Butler Isthe med fersken                    Kr. 50,- (0,5l)  
Irish Coffee 4 cl. whisky                    Kr. 85,-  
Kaffe eller te                    Kr. 30,-