



---

# HOTEL KLØVER ES

RESTAURANT - SELSKABER - VÆRELSER

---



## *Velkommen I Restauranten*

### *Velkomstdrink*

*Nyd et glas inden middagen*

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

*Kr. 45,-*

*I vores Restaurant, ønsker vi at  
I møde komme 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 alle dage fra 12.00 – 21.00*

## *Dagensret*

*- spørg tjeneren*

*kr. 85,- XL kr. 100,-*

*Serveres fra kl. 17.00*

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

*Serveres fra kl. 12.00*

*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 chokoladesovs*

*Hovedret Kr. 188,-  
2 retter Kr. 218,-  
3 retter Kr. 238,-*

## Forretter

*Rejecocktail  
med flutés  
Kr. 78,-*

*Tarteletter med høns og asparges  
Kr. 58,-*

*Laksetatar  
med smørristet rugbrød  
Kr. 68,-*

*Snackskurv  
Mozzarella Stick, indbagte løgringe og Jalapeños, hotwings, crucette  
serveres med salsa og aioli  
Kr. 68,-  
2 pers. Kr. 98,-*

*Måneds suppe med fluté  
-spørg tjeneren  
Kr. 58,-*

## Hovedretter

*Til alle hovedretter er salatbar inkluderet*

### *Stjerneskyd*

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

*Kr. 138,-*

### *Byg selv Burger*

*vælg mellem kylling eller hakket oksekød  
med cheddarost og bacon*

*Serveres med pommes frites og hjemmelavet aioli  
(tilberedningstid 35 min.)*

*Kr. 128,-*

### *Pandestegt Paprikaschnitzel af Gris*

*Serveres med ærter, pommes frites og paprikasauce*

*Kr. 158,-*

### *Dansk bøf*

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

*Kr. 158,-*

*(tilberedningstid 35 min.)*

*Herregårdsbøf svøbt i bacon*  
*med ærter, pommes frites, og hjemmerørt sauce bearnaise*  
*Kr. 158,-*  
*(tilberedningstid 35 min.)*

*Mørbradsauté Dijon*  
*Grisemørbrad i strimler, vendt i sennep og flødesauce serveret med*  
*champignons, ærter franchaise, dampet grønt samt pommes frites*  
*Kr. 158,-*

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

*Bøf Bearnaise af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, rodfrugt puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og hjemmerørt sauce bearnaise*  
*220 g. Kr. 208,-*

*Whisky flamberet oksefilet*  
*Serveres med bagekartoffel, syltet rødløg, dampet grønt*  
*rodfrugt puré og whiskysauce*  
*(min. 2 couverter)*  
*220g. Kr. 248,-*

*Cognac flamberet Peberbøf af Oksefilet*  
*Serveres med syltet rødløg, rodfrugt puré, dampet grønt,*  
*pommes frites, bagekartoffel og pebersauce*  
*(min. 2 couverter)*  
*220g. Kr. 258,-*

## Desserter

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

*Irish Coffie isdessert  
Kr. 48,-*

*Hjemmelavet pandekage  
med hjemmelavet vaniljeis  
Kr. 58,-*

*Iscocktail  
Jordbær, vanilje og chokoladeis af egen opskrift  
med flødeskum og chokoladesauce  
Kr. 48,-*

*Hjemmelavet Vanilje Is  
med chokoladesauce  
Kr. 48,-*

## *Børnemenuer*

*Børn under 12 år*

### *Kyllingenuggets*

*med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remolade*

*Kr. 68,-*

### *2 fiskefilet*

*med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remolade*

*Kr. 68,-*

### *2 røde pølser*

*med pommefrites, ketchup og hjemmerørt remolade*

*Kr. 68,-*

### *Hjemmelavede frikadeller*

*med hvide kartofler og brun sovs*

*Kr. 68,-*

### *Tilvalg til alle børnemenuerne*

*Grønsagsstave med dressing*

*Kr. 10,-*

### *Børne Iscocktail*

*med hjemmelavet vaniljeis, jordbær og chokoladesovs*

*Kr. 40,-*



## Drikkevarer

### ØL OG VAND

<i>Fadøl</i>	<i>Lille 0,25l</i>	<i>Stor 0,5l</i>
<i>Tuborg og Classic</i>	<i>Kr. 35,-</i>	<i>Kr. 55,-</i>
<i>Sodavand</i>	<i>Kr. 30,-</i>	<i>Kr. 50,-</i>
<i>(Coca Cola, Zero, Lemon, Hindbær, Citron, Squash, Sprites, Tonic, Cocio)</i>		

<i>Isvand pr. person</i>		<i>Kr. 20,-</i>
<i>Ramlösa med brus</i>	<i>Kr. 30,-</i>	<i>0,8L Kr. 50,-</i>
<i>Ramlösa med brus/citrus</i>	<i>Kr. 30,-</i>	<i>0,8L Kr. 50,-</i>
<i>Ramlösa uden brus</i>	<i>Kr. 30,-</i>	<i>0,8L Kr. 50,-</i>

<i>SPECIAL ØL</i>	<i>Kr. 40,-</i>	
<i>Kronenbourg 1664 Blanc, Brooklyn IPA,</i>		
<i>Grimbergen Blode, Wiibroe Porter</i>		
<i>Erdinger Weissbier</i>		<i>Kr. 55,-</i>

<i>Flaskeøl</i>		
<i>Tuborg og Classic</i>	<i>Kr. 35,-</i>	
<i>Nordic Alkoholfri øl</i>	<i>Kr. 35,-</i>	

<i>SAFT</i>		
<i>Hyldeblomst</i>	<i>Kr. 30,-</i>	<i>Kr. 45,-</i>

<i>KAFFE OG TE</i>		
<i>Kaffe eller te</i>	<i>Kr. 30,-</i>	
<i>Irish Coffie</i>	<i>Kr. 65,-</i>	
<i>Dobbelt Irish Coffie</i>	<i>Kr. 85,-</i>	