



Gælder fra 1. juni 2024

Menukort til de mindre selskaber

Fra 10 pers. til 25 pers. Menuen skal forudbestilles min. 14 dage før. Hele selskabet skal vælge samme menu, dog med mulighed for børnemenu

Forretter:

Rejecocktail Kr. 98,-

Tarteletter med høns og asparges Kr. 88,-

Tunmousse Kr. 98,-

Kold dampet laks med rejer og cocktaildressing Kr. 98,-

Hønsesalat på smørstegt franskbrød med karse, purløg og ristet bacon Kr. 88,-

Røget svinemørbrad med ostecreme og bagte mandler Kr. 98,-

Hovedretter:

Pandestegt Wiener schnitzel af Kalv Serveres med ærter franchaise, wienerdreng, brasede kartofler og brun sovs ellers smør sovs Kr. 250,-

Dansk bøf Serveres med bløde løg, hvide kartofler, brun sovs og agurkesalat Kr. 198,-

Stjerneskuud Lun hjemmepaneret fiskefilet samt laksetatar, rejer, cocktaildressing og asparges på smørristet brød Kr. 228,-

Krogryde af Grisemørbrad Serveres med pommes frites, mix salat og agurkesalat Kr. 188,-

Karbonade med stuvet ærter og gulerødder, hvide kartofler og rødbeder Kr. 175,-

Paneret Stegt Flæsk med hvide kartofler, persillesovs og rødbeder Kr. 198,-

Gyros med tzatziki, ris og pom. frites Kr. 188,-

Pandestegt Hellevads schnitzel af Kalv Serveres med ærter franchaise, pommes frites og Kong fiddes sovs Kr. 250,-

Bøf Bearnaise af Oksefilet Serveres med gratineret tomat, mix salat, pommes frites, og hjemmerørt sauce bearnaise 220 g. Kr. 278,-

Whisky Steak af Oksefilet Serveres med gratineret tomat, mix salat, pommes frites, og whiskysovs 220 g. Kr. 278,-

Desserter:

Kroens hjemmelavet is med chokolademousse Kr. 88,-

Hjemmelavet Brownies med rørt is og frugt Kr. 88,-

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

Crème Brûlée og rørt is Kr. 108,-

Børnemenu vælg mellem Nuggets med pommes frites eller frikadeller med hvide kartofler og brun sovs Kr. 98,-

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloeveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloeveres.dk