

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2025/2026

Velkomstdrink

Vælg mellem 1 glas tør, sød eller alkoholfri mousserende vin

Forretter og/eller mellemretter

- Jordskok suppe med syltet jordskok, jordskok chips samt karse
 - Varm røget laks med hakket cornichon, urtemayo, karse og jordskok chips
 - Tapastallerken – røget grisemørbrad, Serano skinke, gazpacho, hvidløgstegte scampi rejer og grillet asparges med bearnaisemayo
 - Burrata med basilikum, røget grisemørbrad, portvins bagte mix tomater og saltede mandler
 - Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade samt syltet blomkål, dampet torsk og karse
 - Røget grisemørbrad med ostecreme og bagte mandler
 - Fisketallerken – laksetatar, grillet kammusling, hvidløgstegt scampi rejer samt rørt tunsalat
 - Hvidløgstegt scampi rejer med variation af blomkål, ristet brød og brøndkasse
 - Bagt torsk med brunet smør, krydderurter og ristet mandler
- Alle forretter serveres med brød og smør

Hovedretter

Vælg kød:

Kalvemørbrad
Kalvefilet
Oksemørbrad
Oksefilet
Okse medaljon

Vælg Kartoffel:

Små ovnbagte kartofler
Kartoffel fondant
Kartoffelkage
Kartoffelgratin
Kartoffelroulade med flødeost
Pommes Duchesse

Vælg sauce

Skysauce
Pebersauce
Whiskysauce
Portvinssauce
Bearnaisesauce
Rødvinsauce

Alle hovedretter serveres syltet rødløg samt dampet grønt
Ved anden servering af kød bydes kartoffel rösti dertil

Desserten

Ostetallerken

Desserttallerken – Fløde/ karamelrand, hvid chokoladebrownies, hindbærskum og sorbet
Creme Brulee og rørt is
Nøddekurv med syltede ferskener, bær, samt rørt hindbær is
Mazarinkage med 3 mousser, chokolade og sorbetis
Dessertbuffet (+ kr. 25,-)

Pris pr. couvert kr. 330,- for 1 ret
Pris pr. couvert kr. 380,- for 2 retter
Pris pr. couvert kr. 450,- for 3 retter
Pris pr. couvert kr. 495,- for 4 retter

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@kloever-es.dk – CVR 4099853 – www.hotelkloeveres.dk