



Selskabsmenu

på Hotel Kløver Es

Uden drikkevarer
Moderne 2026/2027

Forretter og/eller mellemretter

- ❖ Jordskok suppe med kylling terrin, syltet jordskok, jordskok chips samt karse
- ❖ Varm røget laks med hakket cornichon, urtemayo, karse og jordskok chips
- ❖ Tapastallerken – røget hjort, krotatar, gazpacho, hvidløgstegte scampi rejer og grillet asparges med bearnaisemayo
- ❖ Burrata med basilikum, røget mørbrad af hjort, portvins bagte mix tomater og saltede mandler
- ❖ Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade samt syltet blomkål, dampet torsk og karse
- ❖ Røget hjort med ostecreme og bagte mandler
- ❖ Fisketallerken – laksetatar, grillet kammusling, hvidløgstegt scampi rejer samt rørt tunsalat
- ❖ Voodan rejer ala Robin, indbagte rejer vendt i specialkrydderi, dressing, pistage med syltede rødløg og krydderurter
- ❖ Bagt kulmule med brunet smør, krydderurter og ristet mandler

Alle forretter serveres med brød og smør

Hovedretter

Vælg kød:

Kalvemørbrad
Kalvefilet
Oksemørbrad
Oksefilet
Okse medaljon og kalverielte

Vælg Kartoffel:

Kartoffel fondant
Kartoffelkage
Kartoffelgratin
Kartoffelroulade med flødeost
Pommes Duchesse
Små ovnbagte kartofler vendt
i pesto og græskarkerner

Vælg sauce:

Skysauce
Pebersauce
Whiskysauce
Portvinssauce
Bearnaisesauce
Rødvinsauce
Sauce choron

*Alle hovedretter serveres syltet rødløg samt dampet grønt og grøntsagstimbale.
Ved anden servering af kød bydes også kartoffel rösti*

Desserter

- Ostetallerken
- Desserttallerken – Fløde/karamelrand, hvid brownie, hindbærskum og sorbet
- Creme Brulee og rørt is
- Nøddekurv med syltede ferskener, bær, samt rørt hindbær is
- Mazarinkage med 3 mousser, chokolade og sorbetis
- Ananas carpaccio med vaniljeis og knas
- Chokoladesymfoni – gateux marcel, hvid chokoladeis, chokoladegitter
- **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

Pris pr. couvert
kr. 540,-
for 5 retter

