

*Kongedåbroen*

*1, 2, 3 retter*



### Forretter:

Min. 10. couverter

Porre-bacon tærte med dressing	45,-
Tarteletter m. høns l asparges	55,-
Rejecocktail med dressing og brød	60,-
Ananasring med hønsesalat og hjemmebagt brød	55,-
Unghaneterrine på plukket salat med basilikumcreme	55,-
Kold røget laks, plukket salat og flødestuvet spinat	65,-
Laksesouffle på marinerede urter hertil dilldressing	60,-
Røget lakseroulade med flødeost og spinat	70,-
Laksefarseret rødspættefilet med dilldressing	70,-
Røget svinemørbrad med bulgursalat	65,-
Cappacio af kalvefilet med citronolie og høvlet parmesan	65,-
Unghaneroulade på salater, hertil basilikumcreme	60,-

### Supper:

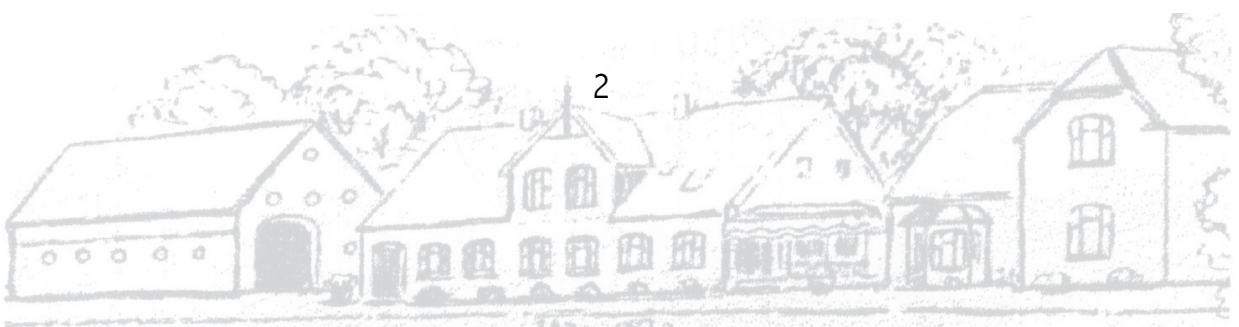
Min. 10. couverter

Klar suppe med kød og melboller samt urter	55,-
Kartoffel-porrecremesuppe med bacon og purløg	55,-
Persillerodspurésuppe med ristet kammusling og chips	60,-
Fransk løgsuppe med ostebrød	55,-

### Hovedretter:

Min 10. couverter

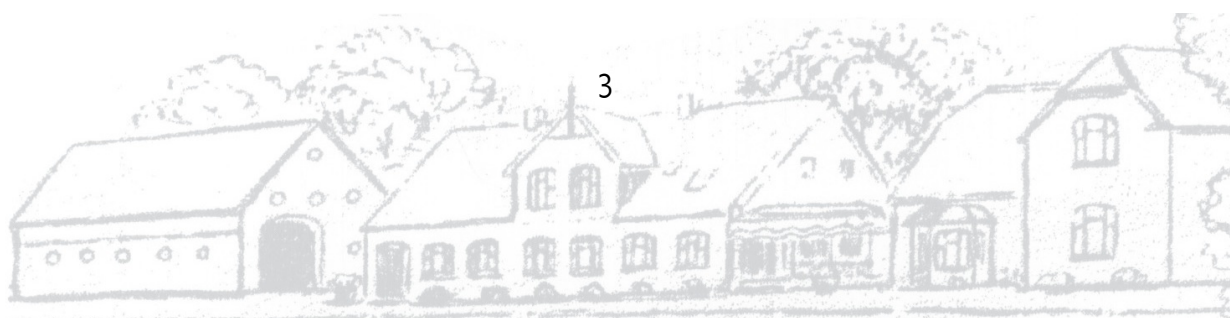
Hakkebøf med blødeløg, hvide kartofler, skysauce og rødbeder	100,-
Gule ærter med medister og flæsk (min. 20 pers.)	110,-
Paneret stegt flæsk med persillesauce, hvidekartofler og rødbeder	100,-
Kalkunbryst med tyttebær og bacon, årstidens grøntsager samt hvide kartofler og skysauce	110,-
Nakkesteg med hvide kartofler, årstidens grøntsager og skysauce	110,-



Flæskesteg med hvide og brunede kartofler, rødkål og skysauce	120,-
Helstegt svinemørbrad med svampeflødesauce og persillekartofler	140,-
Gammeldaws oksesteg med bønner, gulerødder, surt samt hvide kartofler og skysauce	140,-
Wienerschnitzel med pommes sauté, wienerdreng, ærter og smørsauce	160,-
Kalvesteg stegt som vildt, æbler med ribsgele, waldorfsalat, bønner, hvide og brunede kartofler samt flødevildtsauce	150,-
Rosa stegt oksefilet med ristede svampe og rødvinssauce	170,-
Helstegt oksemørbrad med sæsonens grønt og peberssauce	200,-
Gammeldags kyllingesteg, med persillekartofler, agurkesalat og skysauce	130,-
Langtidsstegt kalvetyksteg med rodfrugter, ristede kartofler og portvinssauce	165,-
Spræng svinekam med friske grøntsager, hvide kartofler og skysauce	125,-
Lammekølle stegt med hvidløg og krydderurter, hertil lammesky med rødvin	150,-
Stegt unghanebryst med kørvelcremesauce og sommergrønt	145,-
Timian stegt kalveculotte med ristede kartofler og sauce bordelaise	165,-
Rosa stegt krondyrfilet, hertil glaceret rødbede, blåbærsky og kartoffeltrekant	Dagspris

#### Desserter:

Fromage efter eget valg m. flødeskum	45,-
Isbombe med vanilleis og chokoladestykker	50,-
Romfromage m. kirsebærsovs	45,-
Bagt æblekage med vaniljeis	65,-
Citrontærte med chokoladesorbet	65,-
Pandekager med vanilje-appelsin iscreme og frugt	60,-
Gateau marcel (Fransk chokoladekage) hertil mangosorbet	70,-
Creme caramel med appelsinsalat og sprød tuille	65,-
Islagkage med 3 slags is, sød bund, flødeskum og frugt	65,-
½ ananas med frugtsalat	55,-
Isbombe med 2 slags is, flødeskum og frugt	55,-
Nøddekurv med 3 slags is, flødeskum og frugt	65,-



Chokoladetærte med appelsinsorbet	65,-
Desserttallerken med kage, is og frugt	85,-

Natmad:

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød	50,-
Løgssuppe med ostebrød	50,-
Sandwich med pålæg, 2 halve pr. person	55,-
Klar suppe med kød og melboller samt hjemmebagt brød	55,-
Tærter med salat	55,-
Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat og rugbrød	55,-
Karrysuppe med hønsekød og ris	55,-
Biksemad med rødbeder, rugbrød og bearnaisesauce	55,-
Æggekage med bacon og purløg	55,-
Sønderjydske specialiteter med lyst og mørkt brød	75,-

