

JANUAR MENU PÅ KLINTEN

MANDAG

Laksetatar m/fennikel, dildolie og karser

Stegt urtefyldt unghanebryst i Seranosvøb m/Risotto, sauté af peberfrugter, peber, løg og squash, hertil marsalasky.

Citronfromage, lemoncurd og hjemmelavede moccamarenges.

TIRSDAG

Tun carpaccio m/ sesam og wasabi mayo

Langtidsstegt kalvetyksteg fra Himmerland m/variation over kål fra lokal gård, hertil kraftig glace.

Fragilité m/passionsmousse, pistacie-nødder og skovsyre

ONSDAG

Asiatisk krydret Hokaidosuppe m/ æbler, ingefær og chili.

Svinemørbrad m/glaserede jordskokker, grillede spidskål, syltede tomater, sennepssky.

Vanilje parfait m/syltede bær og touille

3 RETTER: KR. 325

2 RETTER: KR. 249

1 RET: KR. 195

TORSDAG

Grillede tigerrejer m/aioli, hertil sprød persille og grøn olie

Rosastegt oksefilet m/rødder, røget marv, hertil kraftig okseglace

Brændte figner m/vaniljeyoghurt, kardemomme samt Amaretto-makroner.

FREDAG

Cremet mild Jordskokkesuppe m/ pocheret torsk og salturt

Farseret Perlehønebryst m/ grøntsagstimbale, hertil portvinssky.

Klintens hjemmelavede chokoladecake m/the creme og sorbet

LØRDAG

Klintens hjemmerøgede laks m/crudité, urtecreme og rugbrødschips

Dådyrkølle m/ristede kastanjer, pære-svampe sauté, ristede kartofler med hasselnødder, sellerifrites hertil rosmarinsauce

Hjemmelavet vanilje is m/rødvinsglace

RING OG BESTIL BORD PÅ TLF 5650 6800

konference & hotel
klinten

Søndervej 8 • 4673 Rødvig Stevns • T.: 5650 6800
klinten@klinten.dk • www.klinten.dk