

Efterårs menu

september – oktober – november



Forretter

- Saltet andebryst fra egen rygeovn, kål fra Klippingegård, råsyltede tyttebær og peberrodscreme
- Rillette af varmrøget laks med crudite og sprøde maltflager
- Stegt kammusling på blomkålspuré, ristede hasselnødder og grape beurreblanc* + 30,-

Alle forretter serveres med Klinten's langtidshævede brød og økologisk smør.

Hovedretter

- Langtidsstegt oksefilet med rødder, bagte løg og bordelaisesauce
- Langtidsstegt kalvetyksteg med selleri, beder og sauce på portvin
- Krondyrfilet med ristede portobello svampe, syltet pære, rød spidskål og rosmarin sauce* + 50,-

Dessert

- Valnødde brownie med vaniljeis og blommer i madeira
- Mørk chokolademousse af belgisk chokolade, knas og kirsebærstøv
- Valnøddetærte med marcipan og økologisk vaniljeis

Tilægsret

- Ostetallerken med diverse tilbehør* + 115,-

Vælg 3 retter for kr. 395,00 pr. person

* Luksus retter som har et ekstra tillæg pr. person
Prisen er gældende ved minimum 25 betalende (voksne).

"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes lokale råvarer. Vi gør alt for at finde disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan der forekomme alternativer.
– Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi gerne dette."

konference & hotel
Klinten