

Forårs menu

marts – april - maj



Forretter

- Urte blinis med stenbiderrogn, rødløg og cremefraiche
- Porcheret torsk med kærnemælk/dildolie og salturt
- Hvide asparges med håndpillede rejer, grøn mayo og dild* + 30,-

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

Hovedretter

- Let saltet kyllingelår fra Hopballe Mølle med sprøde grøntsager, syltede løg og kraftig hønsesky
- Filet af ungvæg med selleri, rødder og rødvinssauce
- Rosa stegt lammeculotte med gulerodspuré, forårsløg og timian-sky* + 50,-

Dessert

- Hvid chokolade brownie med hasselnødder, rabarber og vaniljeis
- Luftig Mazarinkage med hvid chokolade ganache og rabarber sorbet
- Lille citrontærte med små marengs kys og yoghurtis

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