

Sommer menu

juni – juli - august



Forretter

- Kold røget laks med radiser, rygeost og sprøde maltflager
 - Rejer med syrlig purløgsvinaigrette, råsyltet agurke og avocadocreme
 - Oksecarpaccio med trøffelmayonnaise, spåner af "Havgus" og friséesalat* + 30,-
- Alle forretter serveres med Klinten's langtidshævede brød og økologisk smør.

Hovedretter

- Kalveculotte af ungvæg med små gulerødder, forårsløg og estragon sauce
- Let saltet unghanebryst med smørdampet sommergrønt og hønsesky
- Grillet laks med grønne asparges og appelsin beurre blanc* + 50,-

Dessert

- Jordbær-rabarbersuppe med vaniljeis, tallerkensmækker og ristede mandler
- Mazarinkage med danske jordbær, coulis og blød vaniljeis
- Hvid chokoladecake med hindbær, hvid chokolade ganache 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