

# Vinter menu

december – januar - februar



## Forretter

- Cremet jordskokkesuppe, chips, estragon olie
- Klintens varmrøget laks med urtecreme og sprøde maltflager
- Hummerbisque med torsk og karse\* + 30,-

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

## Hovedretter

- Andebryst med kål i variation, bagt selleri og kraftig andesky
- Langtidsstegt kalvetyksteg med stegte rødder, syltede løg og sauce på Madagascarpember
- Oksemørbrad, friteret kæbe-kartoffel duchesse med spinat, stegte rødder og glace\* + 50,-

## Dessert

- Dobbelt chokoladecake med saltede nødder, is og karamel
- Luftig mazarinkage med chokoladeis og kirsebær
- Vaniljefromage på økologisk fløde med knas og appelsin

## 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**