



HAVGAARDEN BADEHOTEL – AFTEN MENU

25. + 26. + 27. APRIL – SERVERES: 17:30 - 21:30

Forretter

Seafood Risotto, Kr. 145,-

Med hvidløgsmarinerede tigerrejer & parmesan

Italiensk Lun Soufflé, Kr. 145,-

Ricotta, zucchini, persilleolie & dejlig taleggio ostecreme

Varmrøget laks, Kr. 155

Serveret på sprøde salatblade med hjemmerørt urtedressing

Hovedretter

Langtids braiserede svinekæber Kr. 235,-

Rosenkålssalat, ristede mandler & kartoffelpuré

Atlantehavs laks fra Færøerne Kr. 245,-

På en beurre blanc sauce med hvidvin, frisk gårdgrønt & små kartofler

Tournedos af kalv Kr. 275,-

Serveres med pebersky sauce, frisk gårdgrønt og kartoffel fondant

NB.: Rødspætte fileter med fritter & remoulade til de små ☺ Kr. 125,-

Dessertes

Forårs Rabarber Trifli Kr. 125,-

Hjemmelavet Tiramisu Kr. 125,-

3 slags lækre oste (fra DK, Italien & Frankrig) m. druer & kiks, Kr. 125,-

Aperol Spritz velkomstdrink, Kr. 89,-