



HAVGAARDEN BADEHOTEL – AFTEN MENU

22/7-27/7 – SERVERES: 17:30 - 21:30

Forretter

Kammuslinger fra Atlanterhavet kr. 175,-

Stegte – lagt på en "Green Goddess dressing" (græsk yoghurt, basilikum/urter & lyse druer)

Koldrøget laks Kr. 145,-

Grønne asparges, Sauce Hollandaise & avocado

Vitello Tonnato, Kr. 155,-

Tyndskåret kalvekød, tunsauce, kapersbær & sprød salat

Hovedretter

Stegt Pighvar Kr. 315,-

Serveret m. hummersauce, dampet spinat & små nye kartofler

Seafood Rissotto Kr. 235,-

M. kød af jomfruhummer

"Sommer" Kalvefrikassé, Kr. 265,-

På langtidsstegt kalvebov, grønne & hvide asparges, ærter, små gulerødder & nye kartofler

Steak Frites, Kr. 295,-

Dagens gode okse udskæring, ca. 250 g. med fritter & Sauce Bearnaise

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

Desserter

Frisk Sommer trifli (spørg tjener) Kr. 135,-

Hjemmelavet Tiramisu Kr. 135,-

3 slags lækre oste (fra DK, Italien & Frankrig) m. druer & kiks Kr. 135,-