



## HAVGAARDEN BADEHOTEL – AFTEN MENU

### Forretter

**Terrine af andelever i brandy 165,-**

Med smørstegt toast & syrlig æble granité

**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

**Braiseret bryst af gris, Kr. 265,-**

Mør & langtidsstegt, palmekål på en pure af kartoffel & skøn sky-sauce reduceret af Havgaardens font på ben

**Sensommer Risotto Kr. 265,-**

M. årstidens friske kantareller & kød af jomfruhummer

**Stegt Pighvar Kr. 315,-**

Serveret m. hummersauce, lagt på dampet spinat & små kartofler

**Steak Frites, Kr. 315,-**

Dagens gode okse udskæring, ca. 300 g. med fritter & Sauce Bearnaise

**Børneret: Rødspættefileter med fritter & remoulade til de små ☺ Kr. 125,-**

### Desserter

**Klassisk fransk crème brûlée – Kr. 135,-**

**Æble dessert i Sauterne vin med sprød butterdej & vanilje cremefraiche mousse - Kr. 150,-**

**Hjemmelavet Tiramisu – Kr. 135,-**

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