



## HAVGAARDEN BADEHOTEL – AFTEN MENU

### Forretter

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

Med smørstegt toast & syrlig æble granité

**Kammuslinger fra Atlanterhavet kr. 145,-**

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

**Koldrøget laks Kr. 135,-**

Grønne asparges, Sauce Hollandaise & avocado

**Vitello Tonnato, Kr. 145,-**

Tyndskåret kalvekød, tunsauce, kapersbær & sprød salat

### Hovedretter

**Boeuf Bourguignon Kr. 265,-**

Simreret m. mør oksetykkam, røget bacon, champignon, perleløg, selleri, gulerødder og Bourgogne vin

Serveret med små danske kartofler med frisk bredbladet persille

**Risotto Kr. 265,-**

M. årstidens friske kantareller & kød af jomfruhummer

**Stegt Pighvar Kr. 315,-**

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

**Steak af okse, Kr. 315,-**

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

**Børneret: Rødspættefileter med 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,-**