



HAVGAARDEN BADEHOTEL – AFTEN MENU

18. + 19. + 20. APRIL – SERVERES: 17:30 - 21:30

Forretter

Lakse Rilette, Kr. 140,-

På varmrøget laks, hjemmerørt krydderurtecreme, spæde salatblade med sprøde rugbrødschips

Lun Italiensk Soufflé, Kr. 145,-

Med ricotta, zucchini & dejlig taleggio ostecreme

Vitello Tonnato, Kr. 155

Tyndskåret kalveinderlår i tunsauce, kapers bær

Hovedretter

Moules Frites Kr. 198,-

Blåmuslinger dampet i hvidvin, hvidløg, lidt fløde & serveret pommes frites & hjemmerørt Aioli

Atlantehavs laks fra Færøerne Kr. 245,-

På en beurre blanc sauce med hvidvin, grønne asparges, ærter, små kartofler og friske krydderurter

Havgaardens Wienerschnitzel Kr. 225,-

Paneret & stegt kalvekød med ”dreng”, pommes sauté, grønne æter og dejlig skysauce.

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

Desserter

Panna cotta Kr. 125,-

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

Aperol Spritz velkomstdrink, Kr. 89,-