



## Menukort pr. 1. januar 2012

### Forretter

Nr. 1

Kold rosa stegt kalvefilet serveret med tunsauce, havtorn og kapers  
Hertil serveres vores lune hjemmebagt brød og koldt smør med sydesalt fra Læsø.  
**Pr. kuvert kr. 65,-**

Nr. 2

"Vendsyssel tallerken" en spændende tallerken bestående af: røget skinke fra Skagen, røget  
dyrekølle fra Rævhede, ost fra Sønderhaven, syltede hyben og honning marineret havtorn samt persillepesto  
med persille  
fra egen baghave anrettet på perlespeltalat fra Bageriet Aurion.  
Hertil serveres vores lune hjemmebagte brød bagt på Børglum bakke og koldt smør med sydesalt fra Læsø.  
**Pr. kuvert kr. 75,-**

Nr. 3

Hvedeøls-gravet laks, serveret med sprød salat, sennepssauce og sauce tatar.  
Hertil surbrød og koldt smør med sydesalt fra Læsø.  
**Pr. kuvert kr. 65,-**

Nr. 4

Hvidvinsdampet palmemarv med tigerrejer stegt i hvidløg og persille, top af bacon og rødløgschutney, serveret  
med hollandaise sauce. Hertil serveres vores lune hjemmebagte brød og koldt Læsø-smør  
**Pr. kuvert kr. 75,-**

Brændt Blomkålscreme med top af stegt andelever, sprød røget dyr og ristet mandler, hertil hjemmebagt brød  
og Læsø smør.

Pr. kuvert kr. 75,- kr.



Nr. 6

” Fiske-duet”

Laks gratineret med Fynsk rygeoste creme og krydderurter, Torsk bagt med timian, sennep og bacon anrettet på lun cremet kornotto. Hertil sprødt rugbrød og koldt smør med sydesalt fra Læsø.

**Pr. kuvert 65,- kr.**

Nr. 7

Koldrøget laks, hvidvinsdampet ising, ristet jomfruhummer, safran gratineret kammusling på rødøgls churtney, hertil lun flødestuved spinat.

**Pr. Kuvert 80, - kr.**

Nr. 9

Fisketallerken Ocenari

bestående af laksetatar på perlespelt salat, hvidvins dampet palmemarv på spinat med ristede tigerrejer og tomat fyldt med krabbesalat.

Her til serveres hollandaisesauce og lunt hjemmebagt brød til forretten.

**Pr. Kuvert 80,- kr.**

Nr. 10

Skal med Høns i asparges

**Pr. kuvert. 60,- kr.**

Nr. 11

Indbagt laks på smørdampet spinat og flødestuvning med skaldyr

**Pr. kuvert 70,- kr.**



## Hovedretter

Nr. 1

Boeuf a la mode

Oksesteg marineret i rødvin serveret med glaserede perleløg og gulerødder, smørdampet broccoli, rødvinsauce, ribsgele, aiser.

**Pr. kuvert kr. 135,-**

Nr. 2

Rosmarin stegt Vildsvineryg, serveret med bagt rodfrugt, pimentsauce, rosmarinkartofler, havtorn kompot, æbler stegt i rødvin og honning.

**Pr. kuvert kr. 225,-**

Nr. 3

Helstegt kalvefilet

med Svampesauce, saute af broccoli, minimajs, champignon og rød peber, råstegte kartofler med basilikum og salat med årstidens bedste råvarer.

**Pr. kuvert kr. 185,-**

Nr.4

Sprængt svinekam

honningglaseret og serveret med årstidens smørdampede grøntsager, dagens kartoffel og krydderurtesauce.

**Pr. kuvert kr. 130,-**

Nr. 5

Kalv stegt som vildt

serveret med årstidens grønsager, waldorfsalat i kartoffelfuglereder, halve æbler med gele, hvide kartofler og go' sovs.

**Pr. kuvert kr. 140,-**

Nr. 6

Kalvemørbrad

serveret med dagens kartoffel, ristede svampe, smørdampede asparges, grill-tomat og rødvinsauce

**Pr. Kuvert 195, kr.**



Nr. 8

Dådyr, rosmarin-stegt, serveret med waldorff-salat, råsyltede brombær, saute af rodfrugter, blomkålscreme i filo-dej, glaserede druer og valnødder.

**Pr. Kuvert 195,-**

Nr. 9

Helstegt oksemørbrad med bearnaisesauce, ristede små kartofler fra Vildmosen med grøn top, smørdampede asparges, ristede champignon og rødløgs chutney

**pr. kuvert 190,- kr.**

Nr. 10

Vildt-farseret gås, serveret ovnbagte urter, dagens heldige kartoffel, rabarber kompot, fyldte gratinerede svampe og skysauce.

**Pr. kuvert 190,- kr.**



## Desserter

Nr. 1

Hjemmelavet isbombe pyntet med flødeskum og frugt.

Der er 2 slags is i bomben, mange variationsmuligheder, kom med egne ideer eller lad os inspirere dig -hvad du ønsker skal du få

**Pris pr. kuvert 60,- kr.**

Nr. 2

Dybt stegt risengrød serveret med Hyldebær is og portvins marineret bær.

Nr.3

Orangechokolade-trøffelkage med flødeskum og frisk frugt

**Pris pr. kuvert 75,- kr.**

Nr. 4

Halv ananas med frisk frugtsalat hertil serveres rørt is

**Pris pr. kuvert 75,- kr.**

Nr.5

Nougatfromage med flødeskum og frugtsalat

**Pris pr. kuvert 75,- kr.**

Nr. 6

Nøddekurv med is, hertil marinerede frugter

**Pris pr. kuvert 80,- kr.**

Nr. 7

Hønning-sødet "øllebrød" serveret med ristede kerner, flødeskum og vanille is

**Pris pr. kuvert 80,- kr.**

Nr. 8

Pandekager fyldt med hindbærskum serveret med hyldebær-is og portvins marineret bær.

**Pris pr. kuvert 80,- kr.**



Nr. 8

Rubinsteinkage med makronbund og vandbakkelser dyppet i chokolade, serveret med hindbærsauce

**Pr. kuvert 75,- kr.**

Nr. 10

Omelet au suprice ( indbagt is)

På hindbær bund, serveret med langtids honningbagte tomater.

**Pr. kuvert 75,- kr.**



## Natmad

Nr.1

Gammeldags biksemad med spejlæg, syltede rødbeder og rugbrød

**Pris pr. kuvert 55,- kr.**

Nr.2

Grønsagstærter med salat

**Pris pr. kuvert 65,- kr.**

Nr. 3

Hot dogs med div. Tilbehør

**Pris pr. kuvert 55,- kr.**

Nr.4

Fiskefrikadeller med rugbrød og remulade

**Pris pr. kuvert 49,- kr.**

Nr.5

Indisk karrysuppe med hønsekød

**Pris pr. person 60,- kr.**

Nr.6

Fransk løgsuppe med gratineret ostebrød

**Pris pr. kuvert 60,- kr.**

Nr.7

*"Kokkens speciale"* - cremesuppe –

**Pris pr. kuvert 60,- kr.**

Nr.8

"Saltmad" bestående af 3 slags pølse, 2 slags ost serveret med div. tilbehør og hjemmebagt brød,

**Pris pr. kuvert 80,- kr.**



Nr. 9

Lun varm røget peberlaks serveret med spinattærte

**Pris pr. kuvert 60,- kr.**

Nr.10

"Skidne æg" med hjemmebagt rugbrød

**Pris pr. Kuvert 49,- kr.**

Nr.11

Pizzastykker med salat

**Pris pr. Kuvert 60,- kr.**

Nr.12

Æggekage med salte flæsk og purløg

**Pris pr. Kuvert 75,- kr.**

Nr.13

Frikadeller med 2 slags kartoffelsalat

**Pris pr. kuvert 75,- kr.**

Nr. 14

Hjemmelavet Forloren skildpadde serveret med kogt æg og groft rugbrød

**Pris pr. kuvert 80,- kr.**



## Buffet

### Nordisk buffe

Køkkenchefens drøm af en fiskestuvning med fisk fra nordsøen -serveret fra stor paellapande og rosmarin stegt lammekølle, sprængt svinekam stegt i honning og timian, røget dyrekølle med syltede hyben, ristede Vildmose kartofler, stegte kål, braiseret rodfrugter, spinat tærte, råsyltede brombær, svampesauce, hjemmebagt brød

**Pris pr. kuvert 250,- kr.**  
**(min. 25 personer)**

### Svanelundens buffe

Kæmpe nordjysk fiskeanretning med diverse tilbehør ( anretningen varierer efter sæsonen) og helstegt øl marineret kalvefilet, kylling – pasta pande med tomat og urter serveret fra stor paellapande, timian stegte lammekroner, sauce, kartoffel urte -gratin, mango – tomat salat, kartoffelduet gratinere med parmesan, broccolisalat med bacon og solsikkefrø, gulerødder i græskarkerne olie, ostefad med orangesyltede valnødder samt lidt til den søde tand og frisk frugt, hjemmebagt brød

**Pris pr. kuvert 325,- kr.**  
**( min. 25 kuverter)**

### Mormors buffe

Lun fiskefilet, frikadeller med kartoffelsalat, lun ribbenssteg med rødkål, tarteletter med høns i asperge, kogt torsk med cremefraise-dressing og rejer, biksemad med spejlæg, grøntsagstærte, salat med "mormor-dressing", hjemmebagt brød, ostanretning, lun æblekage

**Pris Pr. Kuvert 250, - kr.**  
**(min. 25 kuverter)**

### Brunch buffet

Hjemmelavet tykmælk med sprødt drys  
Omelet med ovnbagt tomat  
Pandekager med græsk yoghurt og frugtsalt  
Små lune frikadeller  
Serano-skinke med melon  
To slags ost  
Rullepølse med sky og løg.  
Hjemmebagt brød  
Juice  
Kaffe/te

**Pris pr. Kuvert 200,- kr.**  
**(min. 25 kuverter)**



## **Luksus Brunch'en**

Røget laks med purløgscreme  
Parmaskinke med melon  
Udvalg af italienske pølser  
Skrammel-æg med bacon  
Små ristede pølser  
To slags oste  
Frugtsalat med syrlig græsk yoghurt og akaciehonning  
Marmelader  
Pandekager med sirup  
Små croissaints  
To slags hjemmebagt brød  
Frisk juice, kaffe og the  
**Pris pr. kuvert 250,- kr.**  
**(min. 25 kuverter)**

Vi sammensætter gerne buffer efter ønsker. Forhør nærmere om pris.



**Prøv en gourmet anretning, hvor alt bliver serveret tallerkenanrettet, og hvor vi sammensætter vinmenu til retterne.**

**Menuen kunne f.eks. være:**

### **Gourmet menu 1**

Røget dådyr inderlår serveret med syltet hyben, valdnøddecreme og sprød rugbrød

Svampesuppe med top af riste krydderløse

Vildsvine ragout serveret med honning ristet rodfrugter

Oste tallerken serveret med brombær culis

Dybt stegt risengrød på bær serveret med hyldebær is.

**Pris pr. person ex. drikkevarer 290,- kr.**

### **Gourmet menu 2**

Skagen skinke serveret med perlespelt salat og syltet hyben.

Svampe creme med top af krydderløse

Fasanbryst i svøb med gråandbryst indbagt i filodej

Ostetallerken serveret med orangesyltet valdnødder

Pandekage fyldt med hindbærskum, serveret med portvins syltet brombær og hyldebær is.

Natmad: Saltmad bestående af 3 slags pålæg, 3 slags ost, samt brød og smør.

**Pris pr. person ex. drikkevarer 390,- kr.**



## Drikkevarer

Vi har et større udvalg i vine, forhør nærmere.

Vi vejleder gerne om valg af vine, som passer til menu.

Huset vin, rød og hvid  
( flere forskellige i udvalg )

**Pr. flaske 225,- kr.**

Vi forsøger at besøge alle de vinhuse, vi forhandler vin fra. Det giver os en god viden og fornemmelse for den enkelte vin, og det er altid en stor oplevelse at møde de ofte meget passionerede vin-dyrkere.

Vi forhandler vine fra disse huse:

Trimbach <http://www.maison-trimbach.com>

Alselmi <http://www.robertoanselmi.com>

Trabucchi <http://www.trabucchidillasi.it>

Oremus <http://www.tokajoremus.com/>

Nardi <http://www.tenutenardi.com/>

Domain Brusset <http://www.domainebrusset.fr/>

Faiveley <http://www.domaine-faiveley.com/>

Pfaffl <http://www.pfaffl.at/>

Nino Franko <http://www.ninofranco.it/>

Volpe Pasini <http://www.volpepasini.it/>

Prüm <http://www.sapruem.com/>

Kloster Eberbach <http://www.kloster-eberbach.de>

Font de Michelle <http://www.font-de-michelle.com/>

Vi forsøger til stadighed at forny os, så nye vinhuse vil komme til i løbet af 2011.



### Øvrige drikkevarer:

Sodavand  
**20,- kr.**

Øl, flaske  
**25,- kr.**

Fadøl stor  
**40,- kr.**

Fadøl lille  
**25,- kr.**

Husets mousserende velkomst vin  
**Pris pr. glas 35,- kr.**

Husets Champagne  
**Pris pr. glas 70,- kr.**

Husets hvidvin velkomst  
**Pris pr. glas 35,- kr.**

Husets dessertvin  
**Pris pr. glas 35,- kr.**

Husets luksus dessertvin  
**Pris pr. glas 45,- kr.**

Spiritus 2 cl.  
**35,- kr.**

Cognac/ Likør 2 cl.  
**35,- kr.**

Cognac luksus 2 cl.  
**50,- kr.**

Smirnoff Ice og Sommerbyes  
**45,- kr.**



## Kaffebord

Kaffe/te ad libitum  
**25,- kr.**

Småkager  
**15,- kr.**

Hjemmebagt kringle  
**25,- kr.**

Gammeldags lagkage med flødeskum og glasur  
**30,- kr.**

1/1 bolle med smør  
**15,- kr.**

½ bolle med pålæg  
**10,- kr.**

Kaffesnitter m/ forskelligt pålæg pr. stk.  
**16,- kr.**

Uspecificeret smørrebrød  
**25,- kr.**

Lun Gammeldaws æblekage med flødeskum  
**30,- kr.**

Fylt luksusokolade ( 3 stk. pr. person)  
**18,- kr.**