

FORÅR I LUFTEN.

FORRETTER

HJEMMERØGET LAMMEKØLLE

PÅ BUND PÅ GRØNT. HERTIL RÅ SYLTEDE HAVTORN SAMT FORÅRSKOMPOT.

SERVERES MED SPÆNDEDE MADBRØD.

PR. PERS. 52,-

TÅRN AF UNGHANE

TOPPET MED GRØNNE ÆBLER.

SERVERES MED HJEMMELAVET CHUTNEY SAMT FRISKE URTER OG SKUD.

HERTIL SPÆNDEDE MADBRØD.

PR. PERS. 52,-

FORÅRS-LAKS SAMT PESTO BAGT TORSK.

SERVERES MED GRØNT, URTE MARINERET REJER SAMT SAUCE VERTE.

HERTIL SPÆNDEDE MADBRØD.

PR. PERS 68,-

HJEMMELAVET KYLLINGESALAT

MED URTER SAMT BACON.

SERVERES I GLAS MED GRØNT. TOPPET MED SPRØDT RUGBRØD,

HERTIL RUGBRØDS CHIPS SAMT MADBRØD.

PR. PERS. 48,-

CARPARCCIO AF DANSK UNGKVÆGS MØRBRAD.

PÅ BUND AF RUCCOLA. TOPPET MED FRISK HØVLET PARMESAN,

SYLTEDE TRANEBÆR SAMT SALTMANDLER.

SERVERES MED SPÆNDEDE MADBRØD.

PR. PERS. 62,-

FUGLENE SYNGER.....

HOVEDRETTER

HELSTEGT DANSK UNGKVÆGS FILET.

SERVERES MED NØDDERISTEDE KARTOFLER SAMT SVAMPESAUCE.

HERTIL TO AF FORÅRETS GRØNNE SALATER SAMT SPÆNDENDE MADBRØD.
PR. PERS. 158,-

BELINDA'S LAMMEGRYDE

MED URTER, SVAMPE SAMT DRUE.

SERVERES MED RISTEDE KARTOFLER, FORÅRS SAUTE SAMT LÆKKERT MADBRØD.
PR. PERS. 138,-

KRYDDERURTE MARINERET KALKUN BRYST SAMT HELSTEGT KALVEFILET.

SERVERES MED FLØDEBAGTE KARTOFLER SAMT GRÆSKE KARTOFLER.

HERTIL 2 SPÆNDENDE SALATER MED FORÅRSGRØNT,
DRESSING SAMT SPÆNDENDE MADBRØD. PR. PERS. 158,-

HELSTEGT DANSK LAMMESTEG

SERVERES MED KARTOFFELKAGE, RISTEDE PETIT KARTOFLER SAMT SKYSAUCE.

HERTIL FORÅRS SAUTE SAMT DAGENS FLAN. PR. PERS. 168,-

SVAMPEFARSERET DANSK OKSEMØRBRAD

SERVERES MEDKARTOFFEL/NØDDE TÅRN SAMT SMØR RISTEDE

PETITKARTOFLER.HERTIL DAGENS LÆKRE SALAT SAMT TIMBALE MED FORÅRETS
GRØNT. KRAFTIG RØDVINSSAUCE. PR. PERS. 210,-

DE SØDE SAGER.....

DESSERT

FORÅRETS CHEESECAKE

VI TRYLLER MED BÆR, CHOKOLADE OG OST.

PR. PERS. 52,-

SPÆNDENDE OSTEBORD

UDVALG AF BUTIKKENS OSTE. SERVERES MED SYLTEDE NØDDER, SPANSKE FIGNER, HJEMMELAVET KOMPOT SAMT DRUER.

HERTIL HJEMMEBAG SAMT SMØR.

PR. PERS. 68,-

HJEMMELAVET ISLAGKAGE

PÅ SPRØD BUND AF NØDDER, MAKRONER SAMT CHOKOLADE.

PYNTET MED BÆR, CHOKOLADE OG FLØDE.

PR. PERS. 48,-

KRAFTIG BROWNIE

MED MORMORS HINDBÆR.

HERTIL BLÅBÆR PARFAIT SAMT HINDBÆR COULIS.

PR. PERS. 58,-

DET LILLE PÅSKEBORD.

MARINERET SILD SERVERES MED ÆBLE-KARRYSALAT.

LUN RØDSPÆTTE FILET MED HJEMMERØRT REMOULADE SAMT CITRON.

HJEMME GRAVAD LAKS.

SERVERES MED GRØNNE ASPARGES SAMT SENNEPS DRESSING.

ROSASTEGT ROASTBEEF

SERVERES MED GROV SENNEPS PICKLES SAMT PEBERROD.

MØRBRAD ALA CREME

HERTIL SURT.

UDVALG AF BUTIKKENS OSTE,

SERVERES MED DRUER, SPANSKE LÆKKERIER SAMT GROVGIKS.

PR. PERS. 189,-

LÆKKERT FRISK BAGT RUGBRØD SAMT SPÆNDENDE MADBRØD. HERTIL SMØR.

MIN. 10 PERSONER.

DET STORE PÅSKEBORD.

MARINERET SILD SERVERES MED ÆBLE-KARRYSALAT.

**HJEMMELAVET KYLLINGESALAT I KARRY TOPPET MED URTER SAMT SPRØD
BACON.**

LAKSETATAR MED PEBERROD SAMT KAPERS. HERTIL CHIPS AF GROFT.

**BRAISERET SVINESKANK I LAGE AF STRUER HÅNDBRYGS PÅSKEBRYG SAMT
HELSTEGT KALVEFILET.**

**SERVERES MED PÅSKENS GRØNT SAMT LANGTIDSBAGTE KARTOFLER.
HERTIL PEBERSAUCE.**

**UDVALG AF SPÆNDENDE OSTE SERVERES MED SYLTEDE NØDDER, ABRIKOSER
SAMT DRUER. HERTIL GROV KIKS.**

KRAFTIG BROWNIE TOPPET MED FORÅR.

LÆKKERT FRISK BAGT RUGBRØD SAMT SPÆNDENDE MADBRØD.

PRIS. PR. PERS. 268,-

MIN. 10 PERSONER.

PÅSKE / FORÅRS TAPAS

UDVALG AF BUTIKKENS SPÆNDENDE SPECIALITETER.

SPANSKE OG ITALIENSKE LÆKKERIER.

RØRT LAKSETATAR MED RUGBRØDSCHIPS.

UNGHANE TOPPET MED SPRØDE ÆBLER.

KRABBETÅRN MED AVOCADO OG SPINAT.

SERVERES PÅ FAD MED PESTO, HUMUS, OLIVEN OG ANDRE SPRØDE SNACKS.

SPÆNDENDE MADBRØD, HJEMMEBAG SAMT SPRØDE CHIPS.

MIN. 8 PERSONER.

PR. PERS. 225,-

PÅSKE/FORÅRS STEGEBORD.

HELSTEGT KØDKVÆGS CULOTTE SAMT HVIDLØGS MARINERET LAMMEKØLLE.

SERVERES MED FLØDEBAGTE KARTOFLER SAMT FYLDT BAGT KARTOFFEL.

**HERTIL TO AF FORÅRETS SPÆNDENDE SALATER, DRESSING SAMT RUSTIKKE
MADBRØD.**

PR. PERS. 169,-

MIN. 10 PERSONER.

FORÅRETS 3 RETTERS MENU.

FORRET

**LIMFJORDSSKINKEN SERVERES MED SYRLIG PÆRESALAT SAMT RÅSYLTEDE
TRANEBÆR.**

**KOLDRØGET LAKS I FORÅRS GRØNT. HERTIL KREBSEHALER, SPRØDT GRØNT
SAMT SAUCE VERTE.**

SERVERES MED RUSTIKKE MADBRØD SAMT SMØR.

HOVEDRET

**KONGENSHUS LAMMEBOV KØLLE SAMT DANSK UNGKVÆGS FILET.
SERVERES MED KARTOFFELTÅRN SAMT URTE MARINERET PETIT KARTOFLER.
HERTIL KRAFTIG ROSMARIN SAUCE.
PÅSKENS GRØNT SAMT FORÅRS FLAN.**

DESSERT

**HJEMMELAVET ISLAGKAGE
MED BLÅBÆR OG CHOKOLADE.
PYNTET MED FORÅRETS BÆR OG KNAS.**

PRIS PR. PERS. 285,-

MIN. 10 PERSONER.

MENUERNE LEVERES I MARTS, APRIL SAMT MAJ.

***VED SPØRGSMÅL ELLER SÆRLIGE ØNSKER KONTAKT OS DA ENDELIG PÅ
23492398 ELLER 97840900***

KÆRLIGST BELINDA

GL. AMSTRUP DINER