



Kettinge Forsamlingshus

Menu året rundt

Min. 10 prs.

VARME FORRETTER

- Koldrøget laks serveret på stuvet spinat, toppet med krydderurter 95, - kr
- Pocheret torsk med jordkokker i syrnede fløde, toppet med stenbiderrogn og urter 95, - kr

KOLDE FORRETTER

- Mini tapas bestående af: spegeskinke med melon og mynte, spinatsandwich med flødeost toppet med røget laks, stegt kyllingebryst med mango relish og basilikum, røget dyrekølle på blinis toppet med peberrodscreme 95, - kr
- Røget lakserilette, håndpillede rejer ledsaget af jomfruhummer og rugbrødschips, toppet med krydderurter 95, - kr
- Carpaccio toppet med sprød salat, sorte oliven, parmesan og rød pesto 79, - kr
- Tyndt skåret kalvefilet toppet med spæde salater, langtidssbagte tomater og kold tunsauce 79, - kr
- Hjemmelavet hønsesalat vendt med mango lagt på frisk ananas, sprød bacon toppet med brøndkarse 79, - kr
- Hvidvinsdampet laks, håndpillet rejer, citron, sprød salat hertil sennepsdressing. 89, - kr

HOVEDRETTER

- Dansk kalvesteg stegt som vildt, waldorfsalat, surt og sødt, hertil brunede/hvide kartofler og vildtsky 189, - kr
- Dansk gammel dags oksesteg, glaserede perleløg, bønner, timian stegte gulerødder, fyldt tomat med peberrod, surt og sødt, hvide kartofler og skysovs 189, - kr
- Helstegt kalvemørbrad smurt med dijonsennep, sæsonens grønt, stegte portobello svampe, knuste kartofler med bacon, syltet rødløg og timiansky 225, - kr
- Helstegt oksefilet på bund af ristet svampe, jordkokkepuré, sæsonens grønt, kartoffeltårn og pebersovs 215, - kr
- Grillet unghanebryst, sæsonen grønt, smørristede kartofler, sprød parmasankiks og basilikumsovs 165, - kr
- Pestostegt svinefilet, sæsonen grønt, timianstegte kartofler og skysovs 192, - kr
- Svinekam stegt som vildt, waldorfsalat, surt og sødt, brunede/hvide kartofler og skysovs 192, - kr
- Flæsketeg med sprød svær, ½ æble med gele, rødkål, brunede/hvide kartofler og skysovs 189, - kr

DESSERTER

- Hindbærpuré toppet med chokolademousse og flødeskum 95,- kr
- Nøddekurv fyldt med hjemmelavet kirsebær is, chokoladeis og æblesorbet lavet på Buxbom æbler toppet med frisk frugt 95,- kr
- Passionsfrugt panna cotta toppet med høvlet hvid chokolade 79,- kr
- Blødbagt chokoladecake lagt på bærcoulis toppet med limecreme 95,- kr
- Hjemmelavet islagkage (efter eget ønske), serveret med frisk frugt 79,- kr
- Fragilité roulade med mokkaecreme serveret med solbærsorbet og frisk frugt 89,- kr
- Lun æble eller stikkelsbærkompot toppet med hjemmelavet kanel is og sprød kiks 89,- kr