



Kettinge Forsamlingshus

Opdateret 07.01.2026

MENU ÅRET RUNDT

Ud af huset
Min. 10 prs.

Kolde forretter

1. 3 stk tarteletter med høns i asparges toppet med frisk persille 75, - kr.
2. Mini-tapas bestående af: spegeskinke med melon og mynte, spinatsandwich med flødeost toppet med røget laks, stegt kyllingebryst med mangorelish og basilikum, røget dyrekølle på blinis toppet med peberrodscreme 85, - kr.
3. Stjernesud m/ dampet og stegt fisk samt rejer, asparges dressing og brød 89 kr.
4. Røget lakseroulade , håndpillede rejer og rugbrødschips, asparges toppet med krydderurter 85, - kr.
5. Hjemmelavet hønsesalat vendt med mango lagt på frisk ananas, sprød bacon toppet med brøndkarse 75, - kr
6. Hvidvinsdampet laks, håndpillet rejer, citron, sprød salat hertil sennepsdressing 85, - kr.
7. Røget dyrekølle med basilikumpesto, bagte tomater og sprødbagt parmesan, spinat timbale 89, - kr.

Hovedretter

1. Dansk kalvesteg stegt som vildt, waldorfsalat, surt og sødt - hertil brunede/hvide kartofler og vildtsky 195, - kr
2. Dansk, gammeldags oksesteg, glaserede perleløg, bønner, timian, stegte gulerødder, fyldt tomat med peberrod, surt og sødt, hvide kartofler og skysovs 195, - kr



Kettinge Forsamlingshus

s. 1/2

3. Helstegt kalvemørbrad smurt med dijonsennep, sæsonens grønt, stegte svampe, stegte kartofler med bacon, syltet rødløg og timiansky 225, - kr
4. Helstegt oksefilet med ristede svampe, sæsonens grønt, kartoffeltårn og pebersovs 215, - kr
5. Kalvefilet, sæsonens grønt, mini-timbale, kartoffeltårn og skysovs 215, - kr
6. Pestostegt svinefilet, sæsonens grønt, timianstegte kartofler og skysovs 189kr.
7. Svinekam stegt som vildt, waldorfsalat, surt og sødt, brunede/hvide kartofler og skysovs 189, - kr
8. Flæskesteg med sprød svær, ½ æble med gele, rødkål, brunede/hvide kartofler og skysovs 189, - kr

Desserter

1. Hindbærpuré toppet med chokolademousse og flødeskum 69,- kr
2. Nøddekurv fyldt med hjemmelavet kirsebæris, chokoladeis og æblesorbet lavet på Buxbom-æbler toppet med frisk frugt 79,- kr
3. Blødbagt chokoladekage lagt på bærcoulis toppet med limecreme 69,- kr
4. Hjemmelavet islagkage (efter eget ønske), serveret med frisk frugt 69,- kr

s. 2/2