

# Velkommen til Hotel Gilleleje Strand



## Førretter

Dagens suppe – spørg serveringen	Kr. 85,-
Vildtterrin med syltede svampe og ribs	Kr. 105,-
Rørt laks med fennikel, æbler og urteolie	Kr. 95,-

## Hovedretter

Langtidsstegt kalvecuvette med rodfrugter, svampesky og smørristede kartofler eller pommes frites Stegen serveres hel ved bordet – tilberedningstid ca. 25 min. – min. 2 pers. – pris pr. person	Kr. 165,-
Ølbrasserede svinekæber med grov mos, smørsauterede urter, ølskysauce og sprødt	Kr. 185,-
Lam med ratatouille, puré, sprød fennikel og knust kartoffel	Kr. 195,-
Dagens fisk - Spørg serveringen	Kr. 210,-
Confiteret andelår med ovnbagte rodfrugter, små kartofler, sveske/æble chutney og sauce bigara	Kr. 225,-
Gilleleje Strand Burger med hjemmebagt bolle, tomat, hjemmelavet agurkerelish og rødløgskompot, bacon, dressing, pommes frites og aioli (Fås også som vegi-burger med kikærtebøf)	Kr. 145,-
Vegi-bøf af kikærter med ovnbagte rodfrugter, puré, smørristede kartofler og tomatsky	Kr. 165,-

## Desserten

Tre små desserter m/sødt og sprødt - spørg serveringen	Kr. 85,-
Vanilje panna cotta med friske bær og frugtcoulis	Kr. 75,-
Ostetallerken m/4 danske oste, løgkompot, syltede figner og oliven	Kr. 105,-

Vi går ind for økologiske og lokale råvarer  
- tilberedt med kærlig hånd

Spørg personalet angående allergener