

# Velkommen til Hotel Gilleleje Strand



## Forretter

|   |           |
|---|-----------|
| ”Strand” cocktail med håndpillede rejer, store hvidløgsmarinerede rejer og indbagt tigerreje i rismelsdej - anrettet på bund af sprøde salater med persillemayonnaise | Kr. 105,- |
| Håndskåret laks marineret i citrusfrugter og rosenpeber med salater, urteolie og limecreme  | Kr. 98,-  |
| Dagens suppe – spørg serveringen  | Kr. 85,-  |
| Kalvecarpaccio med høvlet parmesan, sprøde ostechips, langtidsbagte tomater og oliventapenade   | Kr. 95,-  |

*Alle forretter serveres med hjemmebagt grovbrød bagt på surdej*

## Hovedretter

|   |           |
|---|-----------|
| Langtidsstegt kalvecuvette med rodfrugter, kraftig kalvesky, dagens kartoffel og 3 garniturespecialiteter<br>Stegen serveres hel ved bordet – tilberedningstid ca. 25 min. – min. 2 pers. – pris pr. person | Kr. 165,- |
| Boeuf Bearnaise af oksefilet med langtidsbagte tomater, dagens variationer af garniture, Sauce Bearnaise og grovfritter   | Kr. 225,- |
| Ristet laksesteak med smørkogte dildkartofler, dagens grønt og ærtecreme tilberedt med vin og fiskefond   | Kr. 225,- |
| Unghanebryst farseret med krydderurter. Hertil dagens 3 specielle garniture samt kartoffel og Dijon/svampesauce   | Kr. 185,- |
| Til kødelskeren: 500g I-bonesteak af velhængt okse med ”sydlandsk salat”, Sauce Bearnaise og grovfritter  | Kr. 298,- |
| Gilleleje Strands burger i hjemmebagt bolle af friskhakket oksekød med bacon, agurkerelish, stegte løg, grønne salater, chilimayo, persillemayo og grovfritter. <i>Fås også som vegi-burger</i>             | Kr. 145,- |
| Vegi-bøf af bønner og kikærter med dagens vegetariske kartoffel og 3 specielle garniture  | Kr. 165,- |

## Desserten

|   |           |
|---|-----------|
| Lune pandekager bagt med mandelmælk og boghvedemel - serveres med vanilleparfait og bærcompot | Kr. 85,-  |
| Tre små desserter m/ sødt og sprødt - spørg serveringen                                       | Kr. 85,-  |
| Chokoladetrøffelkage med passionsfrugt mousse, frugtcreme og sprøde frugtchips                | Kr. 85,-  |
| Variation af 4 danske oste ”syltede” nødder, oliventapenade brødchips og groft knækkebrød     | Kr. 105,- |

**Vi går ind for økologi, bæredygtighed og lokale råvarer  
- tilberedt fra bunden med omtanke og kærlighed**

Spørg personalet angående allergener