

## Forretter

**Gilleleje Strand cocktail** med håndpillede rejer, store hvidløgsdampede rejer og pankostegt tigerreje.

Anrettet på sprøde salater med citron, friske urter og urtedressing Kr. 110,-

**Rødbedegravet laks** med rygeostcreme, agurk, sprød rugbrød og salturt Kr. 95,-

**Cremet blomkålsuppe** med saltet torsk, trøffelolie og salturt Kr. 95,-

*Alle forretter serveres med hjemmebagt brød*

## Hovedretter

**Hotel Gilleleje Strands plankesteak**

200g oksefilet på egetræsplanke med kartoffelmos, gratineret i ovnen.

Hertil krydret hvidløgssmør og grilltomat Kr. 249,-

**Præmieret oksefilet** med sauteret grønkål, svampe og løg.

Hertil sprøde pommes frites og hjemmerørt bearnaise Kr. 235,-

**Langtidstegt okseculotte** serveret med timianstegte beder og rødder, pastinakpuré og cremet svampesauce

Kr. 225,-

**Braiserede svinekæber** på kartoffel/pastinakmos serveret med sprød kål og glace af egen lage

Kr. 195,-

**Dagens fangst** - spørg tjeneren hvad vi tilbyder i dag

Kr. 198,-

**Vegetarisk hakkebøf** lavet på plantefars på sprøde persillerødder, serveret med sauteret kål, løg og svampe

Kr. 185,-

*Alle hovedretter – bortset fra plankesteak - serveres med dagens kartoffel*

## Desserter

**Gilleleje Strands klassiske trifli** med hjemmelavet kompot, knas og cremet fløde

Kr. 85,-

“**Chokolade mousse**” med cremet fløde, appelsincroucant og mynte

Kr. 85,-

“**Sunday**” Hjemmelavet vanilljeis, saltet karamel og sprøde kiks a la orio

Kr. 85,-

Spørg personalet angående allergener

