

Sammensæt selv Deres Menu ud af huset

Forretter

Skal med høns i asparges

Butterdejsskal med hønssekød i aspargessauce kr. 52,-

Variation over Serranoskinke

Bagt, pestomarineret og naturel serranoskinke med oliven, avokado dip, semidried tomater og flutes kr. 59,-

Kyllingesalat med karrydressing og bacon

Grøn salat med kyllingebryst, karrydressing og flutes kr. 52,-

Skaldyrssalat

Med krebs, hummer og jomfruhaler hertil sprød salat, kaviar, hjemmelavet dressing og flutes kr. 65,-

Fiskeroulade

Spinatroulade med røget laks, røget torsk og krydderurtecreme hertil sauce vert og hjemmebagt flutes kr. 62,-

Fisketapas

Tapastallerken med bagt kulmule, gratineret laks, skaldyrs salat og rejeroulade kr. 74,-

Varmrøget laks eller ørred med flødestuvet spinat

Hertil salat garniture og flutes kr. 62,-

Hovedretter

Kalvesteg eller svinekam stegt som vildt

Serveret med honning bagte rødbeder, grøntsager, waldorfsalat, surt og sødt, ristede kartofler samt flødevildt sauce kr. 135,-

Flæskesteg med det hele

Klassisk flæskesteg serveret med flæskestegssauce, rødkål, chips, surt, samt brunede og hvide kartofler kr. 135,-

Pestomarineret svinekam

Serveret med peperonata, grillet polenta, pommes Anna og kryddersauce kr. 135,-

Helstegt oksemørbrad

Serveret med sauce bordelaise, selleri flan, rustik grønsagssauté, bagte tomater samt hjemmelavede kartoffelkroetter kr. 188,-

Langtidsstegt kalvefilet (rosa)

Serveret med bagte gulerødder, ristede svampe, "brændte" løg, pommes röstitærter samt cremet pebersauce

kr. 175,-

Kombination af kalv og røget andebryst

serveret med rosmarinsauce, svampesauté, sæsonens grøntsager og urtestegte kartofler

kr. 192,-

Perlehøne i Serranoskinke

Perlehønebryst i serranoskinke serveret med bagte jordkokker, ristede grøntsager, pommes Anna, samt svampesauce

kr. 149,-

Rosastegt oksefilet

Serveret med svampesauté, pæresalat, bulgursalat, ristede kartofler samt rødvinssauce

kr. 175,-

Helstegt krondyrinderlår

Serveret med rodfrugter, bagte blomkål, svampe, hjemmelavede röstitærter samt flødevidt sauce

kr. 188,-

Dessert

Hjemmelavet islagkage

Tre slags is på makronbund pyntet med frisk fløde og frugt

kr. 58,-

Mandelrand med frisk frugtsalat

Hjemmelavet mandelrand med frisk frugtsalat samt rørt is

kr. 59,-

Pandekager med is

Lune pandekager serveret med syltetøj, sukker og rørt is

kr. 62,-

Æbletærte med cremefraiche

kr. 38,-

Rubinsteinerkage

Romfromage på makronbund smurt med hindbær

kr. 62,-

Husets store dessertbord

Dessertbuffet med minimum 8 slags dessert, kage, is, sorbet, fromage, coulis, frisk frugt mm.

kr. 95,-

Gateau Marcel

Klassisk chokoladekage serveret med kokos Parfait og broken gele på blåbær

Kr. 62,-

Tærte Royal Marcipantærte med vaniljeisparfait og syltede bær	Kr. 62,-
Oste tallerken Tre slags spændende ost med garniture og friskbagt brød	kr. 65,-
<u>Natmad</u>	
Pålægsbord med friskbagte boller og tilbehør	kr. 58,-
Pålægs og ostebord med friskbagte boller og tilbehør	kr. 68,-
Suppe efter ønske	kr. 58,-
Saml selv hotdogs	kr. 61,-
Forskellige grønsagstærter med salat	kr. 64,-
Tarteletter med høns i asparges	kr. 52,-
Croissant med hønsesalat, skinkesalat og rejesalat	kr. 65,-

Maden leveres klar til at sætte på bordet. Det kolde er anrettet på fade og i skåle. Det varme er pakket i termokasser klar til at anrette. Det eneste i selv skal gøre er at skære kødet.

Hvis i ønsker at vi skal skære kødet, gør vi gerne det, så skal i blot give os besked på forhånd. Rødt kød kan vi desværre ikke skære, det bliver gråt hvis det pakkes ned i skiver.

Det er en god ide at have ovnen varm når maden kommer, så kan i lige lune brødet, det giver det hele et ekstra pift.

Har i spørgsmål er i naturligvis velkommen til at kontakte Restaurant Messen. Husk der findes ingen dumme spørgsmål.

Ønsker i en snak med os omkring jeres næste fest, er i naturligvis velkomne i restaurant Messen, ring gerne og aftal tid i forvejen, så risikerer i ikke at gå forgæves.