

Spændende og flot anrettet: ÅRSTIDENS MENUER

...og har du specielle ønsker, klarer vi også det.

MENU 1

FORRET

Skaldyrssalat med crabfish, rejer, kæmperejer & dressing
Brød

HOVEDRET

Frijsenborg marineret
kyllingebrystfilet

Marineret svinemørbrad

Små smørstegte kartofler
med svampesauce.

Vintersalat med porre, æbler
og valnødder

Grøn salat med årstidens
lækre grøntsager
dertil hjemmelavet dressing

DESSERT

Bagt chokoladecake med
hjemmelavet is og passions
coulis

Pris per kuvert 185,00

MENU 2

FORRET

Varmrøget laks med
hjemmelavet pesto og
soltørrede tomater

HOVEDRET

Rosastegt kalveculotte
med balsamiske grøntsager

Marineret kyllingebryst

Små nye kartofler
med krydderurte drys
dertil lækker rødvinssauce

Lækker salat med rucola,
granatæblekerner og
pinjekerner

Sprød salat med årstidens lækre
grøntsager og dressing

DESSERT

Valnøddetærte m/ cremefraiche

Pris per kuvert 199,00

MENU 3

FORRET

Grillede Black tiger rejer på
spyd med wasarbi-mayo og
spæde salater

HOVEDRET

Rosastegt oksefilet med
rødløgs relish

Unghanebryst med vingebe
og feta-urtdrys

Smørstegte petit kartofler
med sauce

Lækre stegte gulerødder
med oliven, persille og feta

Nudelpastasalat med ingefær,
tang og glaserede mandler

Salat Høng himmelblå med
ristede nødder & syltede
brombær

DESSERT

Hjemmelavet marengs med
æblekompot og rosmarin-
fløde pyntet med smeltet
chokolade og hasselnødder

Pris per kuvert 235,00

Tinne's
KØKKEN

Se også www.tinneskoekken.dk

Teglgade 6 · 8643 Ans By · Tlf: 86 87 94 34

Se også luksus-menuen
på næste side



Spændende og flot anrettet: ÅRSTIDENS LUKSUS-MENU

...og har du specielle ønsker, klarer vi også det.

LUKSUS MENU

FORRET

Lækker souffle af lyssej, rejer og friske urter, anrettet på bund af sprød salat, pyntet med tigerrejer og frisk dild serveres med ørredrogn vendt i dilledressing

Carpaccio af røget krondyrkølle på bund af sprød salat, anrettet med spinat flan og tranebær i ahornsirup

Dertil lækkert hjemmebagt brød

HOVEDRET

Hel oksemørbrad krydret med rosenpeber, dertil cremet svampesauce

Bagt kartoffelmos med bacon og trøffelolie

Stegte rodfrugter med cherrytomater og et twist af balsamico og friske urter

Mixed salat med råmarinerede hindbær, rødløg, feta og ristede pinjekerner, dertil hindbærvinaigrette (let syrlig dressing)

DESSERT

Gâteau Marcel (svampet chokoladekage) serveres med hjemmelavet vaniljeis og passionscoulis

Pris per kuvert 335,00

Tinne's
KØKKEN

Se også www.tinneskoekken.dk

Teglgade 6 · 8643 Ans By · Tlf: 86 87 94 34