

# Take A Way

Kan tilpasses efter sæson og ønsker.

Leveres på lånte fade eller engangsbakker efter ønske. Transport kan aftales.

## Hors d'oeuvres 25,-

Skaldyrssalat toppet m. årstidens grønt

Tunmousse toppet m. kapers og årstidens grønt

Vagtelæg m/hjemmerørt urtemayonnaise toppet m. årstidens grønt

Paté m/cornichoner toppet m. årstidens grønt

Lakserillette toppet m. årstidens grønt

Parmaskinke m/ dijoncreme og syltede rødløg, toppet m. årstidens grønt

## Forretter

Lakserillette m/sæsonens friske urter 65,-

Rimmet laks m/citron aioli, rødbede chips & friske urter 65,-

Skaldyrssalat m/friske urter 65,-

Helleflynder toppet med hel jomfruhummer 95,-

Ærtcreme & kammusling m/nødder og æbler 95,-

Smørdampede hvide asparges m/sauce mousseline 95,- (sæson)

Årstidens suppe m/ tilbehør (gazpacho, ærte, Hokkaido, jordskok, svampe) 65,-

## Mellemretter 50,-

Anderillette anrettet m/syltede grøntsager

Paté m/syltede cornichoner

Friterede risottokugler m/ chili mayo, skovsyre og friske urter

Pastrami af grisemørbrad, trøffel mayo, balsamico og syltede løg

## Hovedretter

Langtidsstegt culotte af ungvæg m/årstidens grøntsager anrettet på puré samt rødvinsauce eller kalveglace 135,-

Unghanebryst m/gulerodspuré, årstidens grøntsager samt sauce 135,-

Oksetykstegsfilet anrettet på leje af gulerodspuré m/ristede svampe, grøntsagstimbale og madagaskarpebersauce 135,-

Oksemørbrad m/ristet haricot verts, rødløg & svampe, kartoffelfondant og rødvinsauce 170

Andebryst m/bagte grøntsager, selleripuré, små smørdampede kartofler samt vildtsauce 155,-

Krondyr på leje af selleripuré anrettet m/fyldte Portobello svampe, kartofler, bagte glaserede gulerødder, hertil vildtsauce (kun i sæson) 170,-

## Mellemret 50,-

Årstidens sorbet

Udvalg af europæiske oste m/ honning marineret nødder & abrikoser

Friteret brie m/årstidens syltede bær

## Dessert 65,-

Gateau Marcel m/vanilje parfait, karamel & friske bær

Lys chokolademousse m/marengs, friske bær & vaniljeis

Pannacotta af jordbær el. vanilje, friske bær & crumble

2025

DANSKE

SLOTSHOTELLER



KOKKEDAL SLOT  
Brovst



STORE RESTRUP  
Aalborg



SOPHIENDAL  
Skanderborg



HVEDHOLM SLOT  
Faaborg



SAUNTEHUS  
Hornbæk



VRAA SLOT  
Tylstrup

BOOKING:

Restrup Kærvej 10  
DK-9240 Nibe

Tlf. +45 98 34 18 88

book@slotshotel.dk

www.slotshotel.dk

Isfragelité m/coulis & friske bær

Pavlova m/ Mascarpone creme & friske bær

Cheesecake m/ lime & friske bær

### **2-retter børnemenu (til 6 år) 110,-**

1) Frikadeller m/pommes frites. Slotsburger serveret med pommes frites og dip. - Nuggets med pommes frites. Pølser med pommes frites. Fiskefilet med pommes frites

2) Pandekager med vaniljeis og chokoladesauce

### **Natmad**

- Udvalg af europæiske oste og pølsespecialiteter serveret med hjemmesyltede delikatesser, samt udvalg af brød tillæg 85,-

- Lune frikadeller med kold kartoffelsalat og syltede rødbeder 65,-

- Byg selv hotdog med klassisk garniture 65,-

- Kold eller varm suppe efter sæsonen 65,-

## **Vegetar & Veganer**

### **Hors d'oeuvres 25,-**

Krustader m/ laksesalat toppet m. friske urter

Blinis m/ kaviarcreme & rejer, toppet m. friske urter

### **Forretter 65,-**

Fyldt Portobello svampe m/ ærtecreme og friske urter

Blinis m/ guacamole, soyaristede mandler og syltede rødløg

Spinatroulade m/ laks og friske urter

Årstidens suppe m/ ristede svampe og jordskokker chips

### **Mellemretter 50,-**

Kartoffel røsti m/ fetacreme og rødbede chips

Rødbede tatar m/ trøffelcreme

Puffet rispapir m/ skaldyrssalat og friske urter

Citronsorbet

### **Hovedretter 135,-**

Kød kan erstattes med følgende og der bruges samme garniture/kartofler. Vælg mellem:

Selleribøf, Plantebaseret bøf. Fredsfisk. Stegt og krydret blomkål

Alternativ til garniture Rødbedepure, ristede svampe, syltede peberfrugter, sprøde chips

### **Dessert 65,-**

Veganske pandekager m/ is og friske bær

Bananvafler m/ friske bær

Tofu chokolademousse m/ friske bær

### **Natmad 65,-**

- Lune falafler med kold kartoffelsalat og syltede rødbeder

- Byg selv hotdog med veganske pølser og klassisk garniture

- Kold eller varm suppe efter sæsonen

Frisk hummer, østers, linefanget fisk, vildtkød kan leveres efter aftale.

Jul og nytår beregnes pristillæg på 30%.

## **2025 DANSKE SLOTSHOTELLER**



**KOKKEDAL SLOT**  
Brovst



**STORE RESTRUP**  
Aalborg



**SOPHIENDAL**  
Skanderborg



**HVEDHOLM SLOT**  
Faaborg



**SAUNTEHUS**  
Hornbæk



**VRAA SLOT**  
Tylstrup

### **BOOKING:**

**Restrup Kærvej 10  
DK-9240 Nibe**

Tlf. +45 98 34 18 88

book@slotshotel.dk

www.slotshotel.dk