

Pejsegaarden

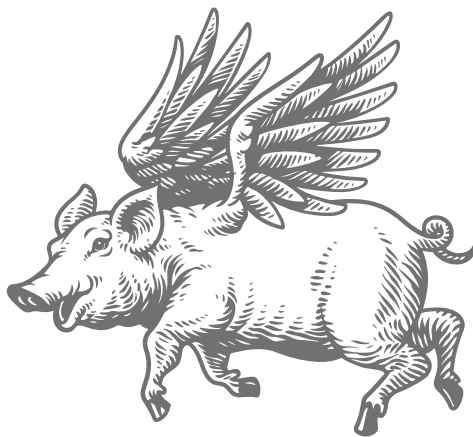
På Pejsegaarden er vi meget glade for god mad og vin, vi sætter en ære i at servere smagfulde retter i rigelige størrelser, lavet i vores eget køkken.

Vi har samlet forskellige menuer, men skulle der være særlige ønsker, eller specialmenuer er blot at spørge. Vi laver også allergivenlige menuer og veganske retter.

Velkomme!

Den Danske

Tartelet med høns i asparges
Tykke skiver stegt flæsk med persillesauce, kartofler, rødbede og sennep
Gl. Dags Æblekage





Rejsegården



Buffeten

Forretter

Vælg mellem:

Lakseanretning

Røget Laks, med rygeostecreme, frisee salat og urter

Klassisk Rejecocktail

Håndpillede rejer, aparges, salat og sauce marie

Tartelet

Med høns i asparges

Tunmousse

På brioche, med kapers, citron & sprød salat

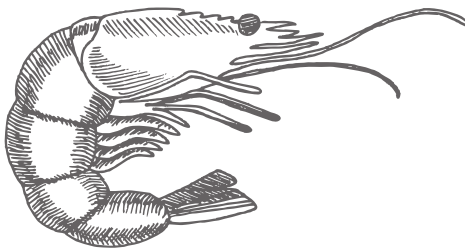
Tatar

Okseinderlår, hakket og rørt med cognac, kapers og sennep

Bisque

På Jomfruhummer med cognac og fløde

Anrettet ved bordet (+ 50 kr)





Pejsegården

Buffeten



Kød

vælg 2 slags

Oksefilet – stegt med hvidløg & rosmarin

Culottesteg – langtidsstegt

Højreb, helstegt på ben + 50 kr.

Kylling Supreme – rulle af overlår med sprødt skind

Hel lakseside – dampet med urter og creme fraiche dressing

Oksemørbrad – helstegt (+ 75 kr)

Salater

vælg 2 slags

Grøn frisk salat – tomat, agurk, spirer & majs

Pasta salat – med hjemmelavet pesto og revet ost

House salad – frisk blandet salat, semi dried tomat, syltede løg og baby mozzarella

Caesar sallad - Romaine salat, crouton & parmesan

eller

Salatbar bar med 12 elementer

Kartofler

vælg 1 slags

Ovnristede kartofler - med frisk timian

Catalanske saltkogte kartofler

Kartoffel muffin, bagt med smør (+ 25 kr)

Flødekartofler – gratineret med ost

Saucer

vælg 1 slags

Bearnaise sauce - Pebersauce - Bordelaise - Aioli

Dessert

vælg 1

Brownie med vanilie is

Gl dags æblekage – med kanel & rom

Gateau Marcel – kagernes konge (+ 30 kr)





Rejsegården

Bryllups menu



Små Hours D'ouvres, fad serveret
Reje - Tatar – krappe
(tilkøb +75.-)

Forret *vælg 1*

Jomfruhummer bisque – med cognac & fløde
Krebsehaler på Blini - stegt med hvidløg og Cayenne
Vitello de Tonado – kalveinderlår med tunsauce

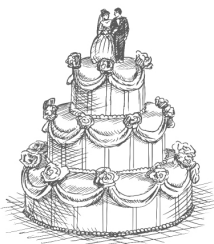
Hovedret

Helstegt oksemørbrad
Stegte svampe & haricort verts med timian & hvidløg
Kartoffel muffin med smør og urter
Sauce Bordelaise

Ost - gode danske oste med kiks (tilkøb + 50.-)

Dessert

Gateau Marcel - kagernes konge



Pejsegården

Natmad og tilkøb

Pølsehorn og kyllingestrips - 75,-

Bygselv dyrlægens natmad - 95,-

Chacuterie - udvalg af pølser & oste - 125,-

Tarteletter med høns i asparges - 125,-

