

Pejsegaarden

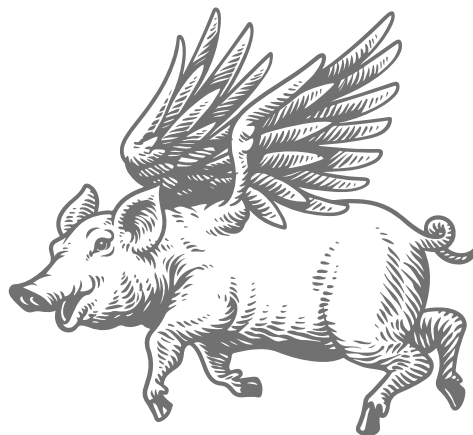
På Pejsegaarden er vi meget glade for god mad og vin, vi sætter en ære i at servere smagfulde retter i rigelige størrelser, lavet i vores eget køkken.

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





Rejsegaarden

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

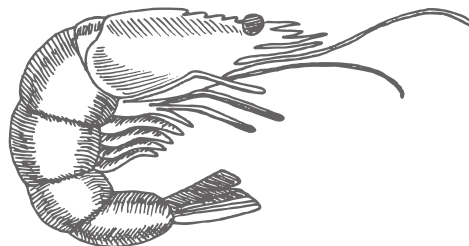
På brioche, med kapers, citron & sprød salat

Tatar

Okseinderlår, hakket og rørt med cognac, kapers og sennep

Bisque

På Jomfruhummer med cognac og fløde
Anrettet ved bordet (+ 50 kr)





Pejsegaarden

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

G1 dags æblekage – med kanel & rom

Gateau Marcel – kagernes konge (+ 30 kr)





Pejsegaarden



Dansk frokost på Pejsegaarden

Det store frokostbord

3 slags sild med dild, kapers & løg
Karry, marineret & stegt sild

Stegt fiskefillet med hjemmelavet remo

Røget laks med rævesauce

Æg og rejer med tomat & mayo

Hjemmelavet Hønsesaltat med bacon

Udvalg a Charcuteri og Pate

Hjemmelavede frikadeller med surt

Lun leverposteg med bacon & Champignon


Bøf af svinemørbrad med bløde løg

Tarteletter med høns i asparges

Brie & druer

Brød, kiks, smør & fedt

Kr. 399,- per person





Rejsegaarden

Bryllups menu



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

Førret *vælg 1*

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

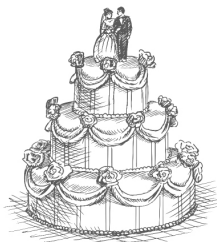
Hovedret

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



Pejsegaarden

Natmad og tilkøb

Pølsehorn og kyllingestrips - 75,-

Bygselv dyrlægens natmad - 95,-

Chacuterie - udvalg af pølser & oste - 125,-

Tarteletter med høns i asparges - 125,-

