



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.

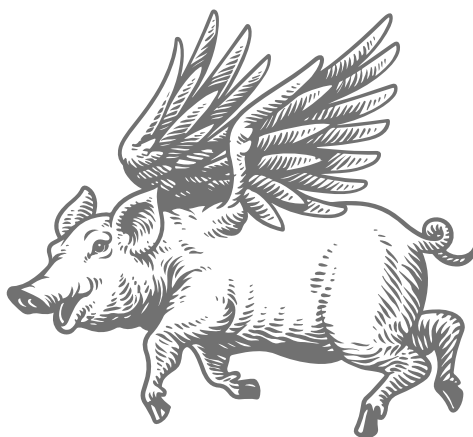
Vi har samlet forskellige menuer, men skulle der være særlige ønsker, eller specialmenuer er blot at spørge. Vi laver også allergivenlige menuer og veganske retter.

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

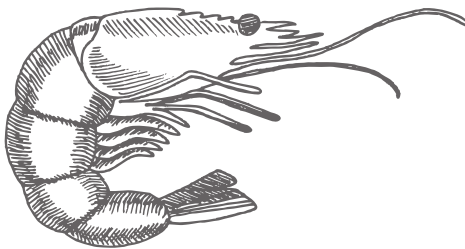
På brioche, med kapers, citron & sprød salat

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)





Pejsegaarden

Dansk frokost på Pejsegaarden



Det store frokostbord

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

Stegt fiskefillet med hjemmelavet reme

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

3-retters menu



Forret

vælg 1

Grillet hvide og grønne asparges, rejer, kapers vinaigrette, sauce mousseline, urter

-

Stegte kammuslinger, safran mayonnaise, revet hasselnød, grillet brød, piment espalette

-

Rørt tatar, estragon mayonnaise, sprød boghvede, vesterhavssost, syltede tyttebær og karse

-

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og rørt smør

Hovedret

Grillet culotte af okse, gulerodspure, forårsgrønsager, rødvinsglace med marv og urtesalat

-

Sprødt svinebryst, stegte kantareller, jordskok pure, små gulerødder, sauce på æblemost, brøndkarse

-

Lammeculotte i sprød rub, asparges, nye ærter, persillerodspure, syltede løg, lammesauce og ærteskud

-

Kyllingeballotine, fyldt med ramsløg, mørkel sauce, asparges, spinat, nye gulerødder, forårsløg

Dessert

Rabarberkompot, luftig vanilje skum, marcipancrumble, jordbær, flødekaramel, citronmelisse

-

Solbærmousse på bund af gateau marcel, marinerede brombær, krystalliseret chokolade, og røde urter

-

Peach melba dessert, syltede donut ferskner, friske hindbær, mascapone creme, brændt hvid chokolade og lemoncurd

-

Udvalg af danske oste m/ sødt & sprødt, hjemmebagt rugbrød & smør



Pejsegården

Natmad og tilkøb

Pølsehorn og kyllingestrips - 75,-

Bygselv dyrlægens natmad - 95,-

Chacuterie - udvalg af pølser & oste - 125,-

Tarteletter med høns i asparges - 125,-

