

Pejsegaarden

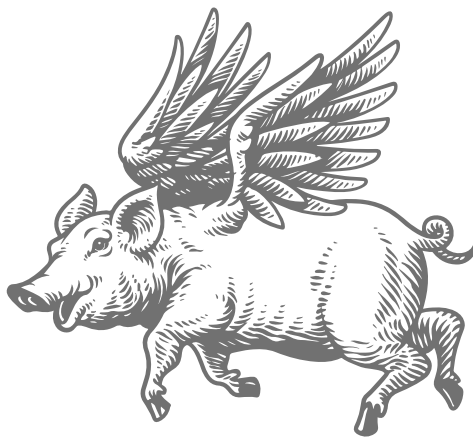
På Pejsegaarden er vi meget glade for god mad og vin, vi sætter en ære i at servere smagfulde retter i rigelige størrelser, lavet i vores eget køkken.

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.

Velbekomme!

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

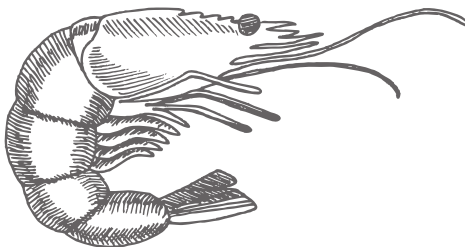
Tatar

Okseinderlår, hakket og rørt med cognac, kapers og sennep

Bisque

På Jomfruhummer med cognac og fløde

Anrettet ved bordet (+ 50 kr)





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 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



Pejsegården

3-retters menu

Forretter

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 hjemmebakket brød og rørt smør

Hovedretter

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, mørk sauce, asparges, spinat, nye gulerødder, forårsløg

Vælg en kartoffel der bliver serveret a part:

Pommes aligot (kartoffelmos vendt med fed creme fraiche og gruyere)

Smørbagt pommes Anna med timian og hvidløg

Nye kartofler vendt med brunet smør, skalotteløg og persille

Dessertter

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, hjemmebakket rugbrød & smør

Pejsegaarden

Vintermenu på Pejsegaarden

Forretter

vælg 1

Cremet lakseriette, Grønne æbler, safran-syltede fennikel, ørredrogn, dild og grøn olie

-

Presset porre & confiteret kammusling, Safran mayonnaise og sprøde jordskokker

-

Trøffel Arancini, Karl Johan mayonnaise, langtidsbagt bøftomat,
marineret hjertesalat vendt i parmesanolie

-

Cremet jordskokkesuppe, Sprød chorizo, ristede hasselnødder, purløg og god olivenolie

Hovedretter

Rødvinsbraiseret oksetykam

Rødvinsglace, syltede perleløg, selleripuré, sprøde løgringe og gremolata

-

Farseret kyllingeballotine

Pastinakpuré, estragonsky, sprød svampeflan gratineret med vesterhavssost og syltede bøgehatte

-

Brødstegt fladfisk på laksemousse

Sauce vin blanc, dampet spinat, skalotteløg og friteret kapers

-

Langtidsstegt sprød svinebryst

Blomkålspuré, smørstegte palmekål, hønseglace, chunky hasselnøddevinaigrette

Serveres med en valgfri kartoffel og sauce a part:

Pomme sauté, Vendt med italienske urter og hvidløg

Rodfrugtrösti, Citron timian og karamelliseret løg

Bagt kartoffelmos, Citron smør og hvidløg

Dessertter

Klassisk pære Belle Helena

Mandelkrokant, vaniljeparfait og Valrhona chokoladesauce

-

Mazarin æblekage

Kold crème anglaise, efterårskompot, sprød nødde-tuille

-

Dyb chokolademousse

Smagt til med appelsin, mørk rom og vanilje, mørke bær og brændt hvid chokolade

-

Citronfromage

Hindbær, pisket dansk fløde, kandiserede pistacienødder og revet lakrids

Pejsegården

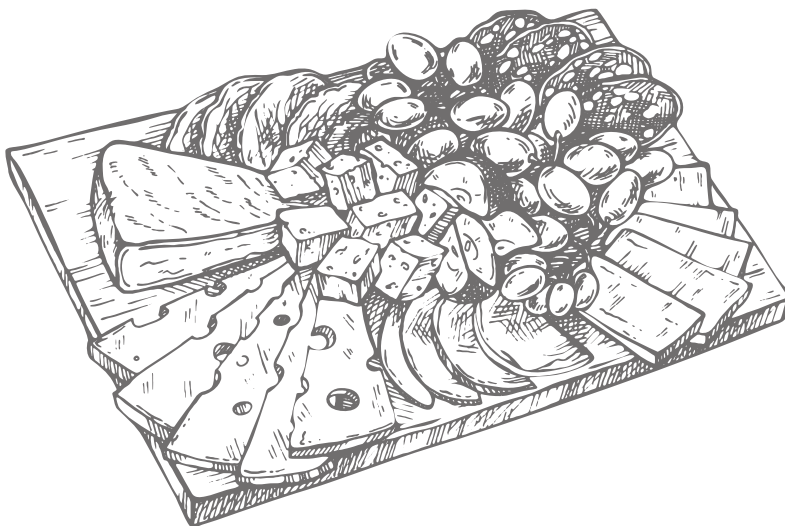
Natmad og tilkøb

Pølsehorn og kyllingestrips - 75,-

Bygselv dyrlægens natmad - 95,-

Chacuterie - udvalg af pølser & oste - 125,-

Tarteletter med høns i asparges - 125,-



Pejsegaarden

Julefrokost menu

Klassisk julebuffet

1. servering:

Hjemmelavet karrysild m. Æbler og løg
Tomat/cherry sild m. Rødløg og kapers
Æg og rejer, urte mayonaise og tomat
Fiskefilet med grov remolade og citron

2. servering:

Lune deller med kold kartoffel salat
Mørbrad a la creme
Tarteletter med høns i asparges
Sprød flæskesteg, jule sauce, hjemmesyltet rødkål, brune kartofler og surt

3. servering:

Ris a la mande med lun kirsebær sauce

Moderne julebuffet

1. servering:

Lun Bloody Mary stegt sild, karmeliseret løg, høvlet peberrod, syltede senneps korn
Rødbede gravet laks, rygeost creme, syltede beder, rugbrøds crunch
Friteret æg, rejer, grillet citron mayonnaise, urtesalat

2.. servering:

Rørt Anderillette på toast, spicy æble chutney,
Grillet gris braiseret i jule krydderier, Pejsegaardens julesauce
Frisk rødkålssalat, appelsin filet, tranebær, persille, vendt med honning
vinaigrette, toppet med valnødder
Hjemmelavet tartelet, hønsefrikasse, syltede bøgehatte, tørsaltet bacon

3. servering:

Mørke bær, portvin, luftig vanilje skum, brændte mandler