



Forretter

<i>Røget lakseroulade med frilandssalater og lakserogn</i>	82,00
<i>Carpaccio af røget andebryst med tomatchutney og parmesan</i>	78,00
<i>Ballotine af ristet søtunge svøbt om jomfruhummer med hummercreme</i>	98,00
<i>Brisselkrebnet med persillejus og glaserede løg</i>	89,00
<i>Kartoffelstegt pighvar med jordskokkemousse og rødvinssirup</i>	128,00
<i>Hjemmegravad laks med små salater og sennepscreme</i>	85,00
<i>Salat af vesterhavshummer med havtaske og skorzonærødder</i>	135,00
<i>Foie gras terrine Au Torcheon med trøfler og gele</i>	140,00
<i>Reje eller krabbecocktail med skaldyrsdressing</i>	72,00
<i>Kartoffelblinis med 2 slags fiskerogn og syrnet fløde dertil porre-terriner</i>	83,00
<i>Laksessouffle med marineret salat og urtesauce</i>	78,00
<i>Terriner af perlehøne svøbt i parmaskinke med persillepesto</i>	88,00

Alle forretter serveres med brød og smør



Hovedretter

Rosastegt klassisk kalveculotte med garniture

Dgs.kartoffel og estragonsauce

198,00

Grillet oksetyndsteg med artiskokker og soltørret tomat

Sæsonens svampe, Dgs. Kartoffel og Chiantisauce

220,00

Klassisk indbagt oksemørbrad Wellington

Klassisk garniture og Dgs.kartoffel, Sauce Bordelaise

295,00

Kronhjorte variation med ryg og kølle

Glaserede kastanier, Waldorffsalat, dgs. kartoffel, solbærsauce

268,00

Rosastegt Andebryst med æbler,

Garniture og kartoffel, orangesauce

198,00

Helstegt kalvefilet med spinatsouffle

Dgs.kartoffel og madeirasauce

238,00

Lammekølle bagt med persille og skalotteløg

Hvidløgmousse og kartoffelgratin, rosmarinsauce

196,00

I sæson

½ Vildand med rødkålsaute, ½ æbler, pom rissoles,

Waldorffsalat, gele, garniture

184,00

Alle vildtretter efter dagspriser



Desserter

Hotel Baltics dessertfristelser

85,00

Chokoladevariation over Valrhona chokolader

118,00

Pandekager fyldt med citroncreme dertil appelsinsauce og vanilieis

82,00

Klassisk Creme Caramel med caramelsauce og frisk frugt eller bær efter sæson

88,00

Italiensk Tiramisu med mascarpone dertil sorbet is efter eget valg

84,00

Hjemmelavet marcipanfragilite med flødeis efter eget valg og frugt coulis

76,00

Variation over æbler med 4 slags dessert

96,00

Honing-chokoladetærte med syltede kumquats

89,00

½ Ananas med frugter dertil soft ice

75,00

Pære tærte bagt med marcipan og nougat dertil syrnede fløde

82,00



Det traditionelle køkken

Forretter

2 tarteletter med høns & asparges bacon og persille

*

Røget laks med flødestuvet spinat og rejer

*

Rejcocktail med salat og cocktailsauce pyntet med caviar

*

Kold dampet laks med rejer og små salater

*

Suppe efter eget valg

*

Tunmousse eller rejesalat eller hønsesalat på sprød bund med pynt

Hovedretter

Kalvesteg eller svinekam stegt som vildt med Waldorfsalat og vildtflødesauce

*

Lammekølle med citron og persille, dertil ratatouille og rosmarinsauce

*

Svinemørbrad svøbt i bacon dertil svampe og stegte druer, vildtsauce og grøntsager

*

Glaseret Hamburgerryg med 2 saucer, salat, stegte majs og fyldt tomat, og små kartofler

*

Sprængt kalvespidsbryst med fløde peberrod sauce, dertil hørende grøntsager og kartofler

Desserter

Cremé brulée brændt med rørsukker dertil vanilieis

*

Fromage efter eget valg med flødeskum og frisk frugt

*

Nøddekurv med 3 slags is og frisk frugt

*

Rubinsteiner kage med profiterolls

3 retter kr. 335,00

Frokostarrangement

Ønsker De, at holde Deres fest til frokost, kan vi tilbyde Dem følgende

3 retters menu efter eget valg fra "Det traditionelle køkken"

Hvid- og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin

Kaffe med petit four

Pris pr. kuvert for hele arrangementet kr. 535,00