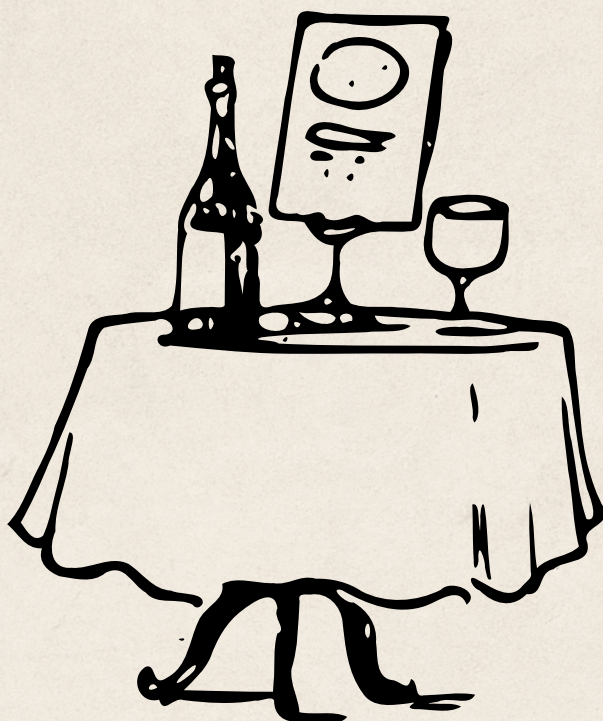




Karleby Forsamlingshus

ÅRETS MENUER



Vores køkken smiler altid

God mad / Gode fester og minder



Januar

Menu nr. 1

- Røget tunfilet med porrer à la creme, omkranset af salpicon af rejer, stenbiderrogn og tomatconcasse.
- Rosastegt andebryst bigare, serveret med karameliseret orangesauce, appelsinfileter og smørristede kartofler.
- Kejserinde ris anrettet som bombe med hindbærgele, frisk frugt og abrikos sauce.

Kr. 431,-

Menu nr. 2

- Lun torskesouffle fyldt med svampe a la creme, anrettet på urtesky tilsmagt med noilly prat, persille, frites og hummerbrud.
- Helstegt kalvemørbrad serveret med bacon braiseret blegselleri, kraftig kalvesky samt sellerikartoffel.
- Pærer-citron fromagerand med frisk ananassalat, hertil vinter sorbet i chokoladeskal.

Kr. 523,-

Menu nr. 3

- Skiver af røget hellefisk med kaviarmousse, anrettet på babyspinat vendt i citronfløde, hertil gulerods julienne og kommenbrød.
- Salvie stegt kalvefilet med ristede svampe, smørsauteret bønner, indbagt blomkål og trøffelsky.
- Mandelkage bagt med pærer, serveret med orangesorbet, nøddeskum og solbærpure.

Kr. 488,-

Menu nr. 4

- Butterdejsskal fyldt med braiseret duebryst i ragout af urter og svampe vendt i kørvelsky.
- Hjortefilet stegt rosa, serveret med druekompot med tranebær, hertil vinterens grøntsager og kantarelsauce.
- Brombær isrand overhældt med hvid chokolade, hertil grand marnier marineret kiwisalat og cigarettes russe.

Kr. 531,-

Januar

Menu nr. 5

- Ovnbagt laks fyldt med fars af hvid fisk i noritang, anrettet på sprøde salater, hertil stenbiderrogn og orintalsk dressing.
- Højrebsfilet med krølfdt anrettet med saute af aubergine, squash og cherrytomat hertil krydderurte fyldt bagekartoffel og østerhattesauce.
- Hasselnøddekage med grøn ahorn serveret med melonsalat og paradisæble sorbet i chokoskal.

Kr. 514,-

Februar

Menu nr. 1

- Stenbider mousse på sprøde salater med apargescrime, tilsmagt med citron, anrettet med halvt æg fyldt med stenbidderogn og halv tomat med dildgele.
- Helstegt kalvefilet med saute af fuglelever, marksvampe og brisler, hertil madeirasky, sprøde selleri frites samt årstidens grøntsager.
- Karamelkurv fyldt med hjemmelavet parfait og sorbet, anrettet på likørcreme og melonkugler.

Kr. 471,-

Menu nr. 3

- Dampet laks farseret med poulard mousse, anrettet på spinat med urter, hertil safran sauce og jasminris.
- Lammefilet bagt med soufflefars tilsmagt med hvidløg og krydderurter, serveret med lammesky og indbagte spinattærter.
- Islagkage i tre lag med marcipankant, hertil frisk frugt salat og sprøde mandelflan.

Kr. 451,-

Menu nr. 2

- Røget lakseroulade med hummersmør, serveret på ruculasalat med lakserogn og sauce verte.
- Helstegt oksefilet med østershatte sauce, ærtepure fyldt i halve tomater, rodfrugt saute og pommes du chef.
- Romfromage anrettet på portvinsmarineret makronbund, pyntet med ribsgele og vanillieskum.

Kr. 490,-

Menu nr. 4

- Pebermarineret oksemørbrad med krebsehaler, løgrom, parmesan og oliventern på artiskok-tomatbund.
- Helstegt dyrefilet marineret i rødvin, serveret med braiserede bønner og rødvinssky.
- Desserttallerken med et udvalg af husets desserter og frisk frugt.

Kr. 523,-

Februar

Menu nr. 5

- Honningrøget havtaske røget i egen ovn, anrettet på vintersalat med tomatiseret creme fraiche med hindbærvinaigrette og limefrugt.
- Letsprængt kalvemørbrad, anrettet med rosenpebersauce og urtesaute med rosenkål samt tranebær.
- Halv ananas fyldt med frisk frugt og bær, hertil rørt vaniljeparfait og pistaciedrys.

Kr. 514,-

Menu nr. 7

- Stenbiderrogn anrettet med cremefraiche, hakket rødløg og citron, hertil hummerbagte sprøde pandekager.
- Lammekølle stegt med hvidløg, fyldt med kalvefars, serveret med let moutarde sauce og rosenkålsoufflé.
- Pære belle helene serveret med vaniljeis og varm chokolade sauce.

Kr. 392,-

Menu nr. 6

- Dampet rødspætte rullet om laksemousse med kammuslinger, hertil let skaldyrssauce og to slags ris.
- Kalkunbryst farseret med svampe, serveret med cremet krydderurtesauce og braiseret hovedsalat.
- Let frossen grand marnier soufflé anrettet på sorbet, i chokolade marineret frugt og solbærcoulis.

Kr. 368,-

Menu nr. 8

- Rødtunge paupiette, farseret med skærising, anrettet på babyspinat, hertil champagnesauce monteret med caviar.
- Helstegt oksemørbrad serveret med calvados sauce, smørsauteret endivesalat med æbler.
- Kiwitærte, mørdejsbunde med kransekagekant fyldes med orange fromage. Dertil kiwi dekoreret med skum og knust nougat.

Kr. 513,-

Februar

Menu nr. 9

- Dampede torskefileter anrettet koldt på salat med orange-marinerede agurkebåde, store muslinger gratineret i sabuone creme.
- Gaselever fyldt perlehønebryst, bagt i salat, serveret med abrikossauce og syltede tranebær.
- Chokoladecake med hvid og mørk chokolade, lagt sammen med bisquitbunde, anrettet med frisk frugt og sorbet.

Kr. 392,-

Menu nr. 10

- Hvidvinspocheret rødtunge og laksefilet på spinat og urtebund, serveret med champagne og hummersauce, hertil ørredrogn og ris.
- Vildsvinekam med trøffelsauce, braiseret engelsk selleri, persilletomater og krydderurtekartofler.
- Tynde fragilitebunde lægges sammen med kirsebærcreme og Sarah Bernard creme, hertil æblesorbet i chokolade og myntesirup.

Kr. 395,-

Marts

Menu nr. 1

- Geddeterrin serveret med stenbiderrogn på leje af salater med urter og syrlig creme fraiche med kørvel.
- Rosastegt kalvetyksteg med let brøndkarsecreme, hertil persillebagte cherrytomater, blomkål i buketter og pommes røsti.
- Hvid moccamousse på sprød pistaciebund, serveret med nøddeskum og frisk frugt.

Kr. 387,-

Menu nr. 3

- Lameller af torsk, rødfisk og laks bagt i form, serveret på sprøde urter, rejer og kammuslinger, hertil vin blanc sauce.
- Kalvetournedos stegt i baconsvøb, anrettet med smørdampet grønne asparges, kalsouffle med spidskommen, sesamstegte rissole og kraftig kalvesky med perleløg.
- Marengsrede med kiwi-jordbærsalat marineret i grand marnier, hertil sorbet af avocado og hvidvin omkranset af jordbærpure.

Kr. 516,-

Menu nr. 2

- Havkat svøbt i havørred dampet i safranbouillon, anrettet koldt med marineret babyspinat og safrancreme.
- Sprængt kalkunbryst braiseret med citrusfrugter, serveret med glaseret rødløg, små tykke ærter, samt aspargeskartofler.
- Nougatkage med hvid chokolade og kokosbund serveret med rabarberkompot og vaniljeparfait.

Kr. 384,-

Menu nr. 4

- Indbagt skaldyrsaute med hummer og rodfrugter, anrettet med indbagte blæksprutter, trøffelcreme samt 2 slags fiskeæg.
- Andebryst farseret med hønsemousse, serveret med bønnesaute, grøntsager bagt i rispapir og cognacsauce.
- Kold rabarbersouffle omkranset af mandel is fyldt i chokoladeskåle, hertil vaniljeskum og appelsinfileter.

Kr. 425,-

Marts

Menu nr. 5

- Varm krebs-soufflé fyldt med hvid fisk og trøffel, serveret med bagte rødtungefileter, grønne asparges og krebsesauce.
- Helstegt oksemørbrad farseret med svampe mousse, anrettet med baconsauteret sukkerærter, kantarel sauce og ovnbagt kartoffel julienne.
- Vanilje-isbombe omkranset af brombærsorbet, hertil frisk frugt og nougatfløde.

Kr. 513,-

Menu nr. 7

- Søtunge paupiettedampet med røget laksetatar på leje af champion, hakket løg og rejer, hertil sandeltræ ris og ægte hollandaise.
- Fyldt lammeryg med små buketter af forårets grøntsager, rabarberkompot, agurkesalat, nye kartofler med persille og lammesky tilsmagt med sherry.
- Halv ananas fyldt med marineret frisk frugtsalat, hertil ferskensauce og hjemmelavet vaniljeparfait.

Kr. 512,-

Menu nr. 6

- Lakseroulade anrettet koldt på sprød salat, hertil marineret blomkål, muslinger, oliven og pyntet med fersk røget laks og caviar, dertil kørvelcreme.
- Oksefilet stegt på rodfrugtsaute, serveret med spinatsoufflé, gulerodsflager og tomater fyldt med majs, hertil sauce marv og timiankartofler.
- Friske figer marineret i vodka og solbærrom, med sprøde karamelbunde, let pernodcreme, softice og blabærdrys.

Kr. 478,-

Menu nr. 8

- Pigvarfileter farseret med mørksej og trøffel, garneret med rejer, krebschaler og dild, hertil ris dampet med svampe og hummersauce.
- Kalvefilet stegt med rosmarin, hertil ristede pastinak, druer og braiseret haricot verts og madeirasky.
- Hindbærisrand, overtrukket med orangechokolade, i midten fyldt med melonsalat, omkranset af mørdejsbunde med kraftig chokoladetrøffel.

Kr. 499,-

Marts

Menu nr. 9

- Let røget kalvemørbrad på salat med sprængt hummerbrud, ristede pinjekerner, portvinsdruer og artiskok hjertes, hertil syltede tranebær og nødde creme fraiche.
- Farseret kalkunbryst i sauce Jus med kantareller, braiseret julesalat og røstede porre-løg kartofler.
- Orange chokoladecake på mandel bisquitbund, serveret med parfait rørt med lynghonning, hertil abrikospure og frisk frugt.

Kr. 392,-

Menu nr. 10

- Appelsindampet helleflynder og røget sværdfisk, serveret på chiffonade af spinat og skorzonerrødder, hertil små rejebomber og aspargescreme.
- Fyldt svinemørbrad med kalvetunge, hønsefars og trøffel, anrettet med kørvælsky tilsmagt med pernod og sprøde grøntsager samt pommes pure.
- Passionsfrugt fromage serveret med pistacie fragilite, roulade med nougatcreme, hertil iscreme og passionsfrugtsalat i chokoladeskåle.

Kr. 418,-

April

Menu nr. 1

- Indbagt rødtungefilet med krebs og shiitakesvampe, hertil let orange creme og friske grønne asparges.
- Helstegt kalvefilet med urter og braiseret nyrer, smørdampet pumpkins og estragon sauce.
- Nøddesouffle overtrukket med lys chokolade og karamelliseret orange, hertil rød grape sorbet og kumquats kompot.

Kr. 492,-

Menu nr. 3

- Skiver af fersk laks, marineret i ananas og salvie, serveres med palmemarv, franske salater og aspargescreme.
- Dansk lammeryg med spæde grøntsager og nye kartofler, samt lammesky med østershatte.
- Let frossen kokosparfait på mandelbund, omkranset af papaya sorbet og frisk frugt salat.

Kr. 423,-

Menu nr. 2

- Citrusrøget helleflynder med kørvelcreme, anrettet på forårets salater, med rejer, kaviar og avocadocreme.
- Indbagt oksemørbrad med persille-selleri puré, hertil gratineret spidskål, sukkerærter samt kraftig rødvinssky.
- Pandekager fyldt med likør creme, hertil hjemmelavet parfait og abrikoscreme.

Kr. 513,-

Menu nr. 4

- Laks, varmrøget i egen ovn, med estragon, anrettet på babyspinat vendt i vinaigrette, peberrodsfløde og lakserogn.
- Sprængt kalkunbryst fyldt med hønsefars, tilsmagt med rosmarin, hertil rabarberkompot, aspargeskartofler og purløgscreme.
- Vaniljeparfait rørt med knust chokolade og fyldt i bombeforme med orange sorbet, serveret med marineret frugt og sprøde vafler.

Kr. 433,-

April

Menu nr. 5

- Søtungefilet med trøffelmoussé, anrettet koldt på sprød salat med asparges.
- Helstegt kalvemørbrad med salbicon af let røgede svampe, brisler og perleløg, hertil fin druesauce tilsmagt med sauterne.
- Chokolademousse lagt i lag med sprøde nøddebunde, omkranset af passionsfrugt parfait i chokoladeskaller og myntecreme.

Kr. 523,-

Menu nr. 7

- Letsprængt andebryst, fyldt med pistaciemoussé, anrettet med tranebærgelé, jomfruhummerhaler og artiskok salat.
- Kalvetournedos svøbt i pastrami, anrettet med auberginetomat timbale og trøffelsky samt røstede kartofler med timian.
- Orange isrand i chokolade, serveret med melonsalat og bærsorbet i mandelkurve.

Kr. 514,-

Menu nr. 6

- Terrin af laks og havkat, skåret i fine terninger, rørt med dijonsennep, krydderurter og creme fraiche, Serveres på pluksalat og med hummerceme.
- Oksefilet med krølfedt, anrettet med squash fyldt med gulerodspuré, broccolibuketter samt kraftig whiskysauce.
- Honning chokoladekage med fragilitébunde, serveret med armagnac iscreme, rabarbercoulis og jordbær i karamel.

Kr. 495,-

Menu nr. 8

- Halv hummer fyldt med kammuslinger, krebshaler og fjordrejer, vendt i let hummermayonnaise og serveret med citroncreme.
- Svinemørbrad "Cordon Bleu" fyldt med grøntsagspuré og emmenthalerost. Hertil løgsauterede haricots verts, ersedampet cherrytomat, indbagt blomkål samt pommes du chef kartoffel.
- Desserttallerken med kage, is, moussé samt frugt efter ønske.

Kr. 481,-

April

Menu nr. 9

- Noilly prat dampet pigvarfilet farseret med to slags fiskesoufflefars, anrettet på urtebund tilsmagt med koriander, hertil champagnesauce og rispilaw.
- Helstegt oksemørbrad med basilikum, serveret med spinatsouffle, to slags sprøde grøntsager samt nødestegt rissoleékartofler.
- Karamelrand med frisk frugtsalat, vaniljeparfait i chokoladeskal og karamelsauce.

Kr. 416,-

Menu nr. 10

- Pocheret rødspættefilet anrettet med friske grønne asparges, bagte blæksprutter, muslinger og fleurons samt mousseline sauce med kørvel.
- Farseret due med bacon braiseret gulerødsbjælker, ærter francaise, forårsløg og portvinssky samt pommes puré med selleri.
- Halv cantaloupe melon med jordbærsalat marineret i kirsch, hertil melon parfait og let nøddeskum.

Kr. 380,-

Maj

Menu nr. 1

- Havtaskemedaljoner vendt i karrymel, anrettet på karry stegte ananasringe med spinat, risbomber og karry sauce tilsmagt med chutney.
- Bornholmsunghane braiseret med rodfrugter og soltørrede tomater, serveret med kraftig persillesky og smørdampede nye kartofler.
- Chokoladekage "Marcel" med jordbærsalat og orangeparfait i nøddeskale.

Kr. 386,-

Menu nr. 3

- Skaldyr vendt i hvidvinsmousse anrettet i citrondampede halve æbler, hertil friske grønne asparges og dildcreme
- Helstegt kalvefilet med morkelsauce, hertil grøntsagstimbale, spring onions og marinerede stegte auberginer.
- Chokolademousse med frisk ingefær lagt sammen med mandelbunde, serveret med
- passionsfrugt tilsmagt med muskat.

Kr. 474,-

Menu nr. 2

- Kartoffel-indbagt vagtelbryst anrettet på sprød salat med østershatte, artiskokhjerter og tomatconcasse.
- Letrøget kalkunbryst med baconristede sukkerærter, hertil græsk agurkesalat, sauce jus og små aspargeskartofler.
- Kiwi-grapefrugt fromage anrettet med sprøde chokolademandelkurve, fyldt med frisk frugt og vaniljeiscreme.

Kr. 394,-

Menu nr. 4

- Limemarineret laks rullet om friske asparges med porregrønt, anrettet med asparges creme og lakserogn.
- Oksemørbrad fyldt med brisler, serveret med forårets sprøde grøntsager, nye kartofler samt sauce Richart.
- Vaniljeisbombe fyldt med bærsorbet, omkranset af frisk frugt og nøddevafler.

Kr. 516,-

Maj

Menu nr. 5

- Lakse og helleflynder terrin lagt i friske asparges, anrettet på trøffelcreme og fjordrejer.
- Svinemørbrad farseret med perlehønefars, hertil ragout af portobellosvampe, to slags grøntsager og madeirasky.
- Pistacierand med karamel, serveret med mynte marinerede jordbær og vaniljeis.

Kr. 422,-

Menu nr. 7

- Røget butterfisk (smørfisk) på bund af marineret spinat og fint skåret peberfrugt, hertil lun æggecreme i krustader.
- Rødvinsbraiseret oksefilet med sauce espagnole, hertil ovnbagt blegselleri, små gulerødder og majs samt røstede kartofler i skiver.
- Islagkage med nougat og hindbær parfait på nødebund, anrettet med limekogte dadler og mandler i vaffelskale.

Kr. 496,-

Menu nr. 6

- Dampet rødtungefiletter med indbagte rejer, urter stegt i sød chili og dildsauce.
- Helstegt kalvemørbrad med pebersauce monteret med creme fraiche, hertil simonekål, 2 slags bønner, braiseret salat, samt pommes chateau.
- Citrontærte med to slags chokoladeæg og kiwisalat, hertil blød vaniljeis og hindbærpuré.

Kr. 519,-

Menu nr. 8

- Tre slags hjemmerøget fisk, anrettet på sprøde franske salater med dertil hørende dressinger, små lakserognstoppe og asparges.
- Sprængt lammeryg med muskat og spinat, hertil hvidløgsbagte tomater, dijonsauce med brøndkarse og nye kartofler vendt i friskhakket persille.
- Mocca isbombe med kahlua, omkranset af små appelsinskaller fyldt med sorbet og honning marinerede abrikoser.

Kr. 461,-

Maj

Menu nr. 9

- Hummerlasagne med kammuslinger og indbagte kinarejer, dampet spinat, hummersauce og persille frites.
- Braiseret andebryst anrettet med spidskalsoufflé med spidskommen, hertil foie gras sauce , pommes risole samt broccoli.
- Mango bavaroise med makroner, serveret med salat af æbler, pærer, ananas og rosiner marineret i amaretto likør, hertil kiwi sorbet i chokoladeskåle.

Kr. 430,-

Menu nr. 10

- Slethvar dampet i fume blanc på leje af champion, urter og salatløg, serveret med risbomber i noritang og safransauce.
- Fylt kalvefilet anrettet med røget kalvespidsbryst, ristede østershatte, farserede artiskokker samt tomatiseret kalvesky.
- Store appelsinskaller med let frossen jordbærmousse og banan, anrettet med chokolade tablettet med appelsinsorbet og jordbærpuré.

Kr. 506,-

Juni

Menu nr. 1

- Dampet lakseørred fyldt med krydderurtefars, anrettet på urte – spinatbund hertil citroncreme og fjordrejer.
- Rødvins braiseret kalkunbryst serveret med simonekal, nye gulerødder og smørdampet pumpkins, hertil sauce jus og pom. persille.
- Ananas bavarois på biscuitbund med indlæg af sukkersyltede ribs, hertil frugt coulis og kiwi sorbet.

Kr. 388,-

Menu nr. 3

- Hvidvinspocheret forelfilet serveret med store muslinger, rejer, caviarfylde halve æg, friske asparges. Alt anrettet på sprødt icebergsalat med sauceravigotte.
- Dansk lammeryg stegt med persille, serveret med lammekarbonader, smørristede kartofler og lammesky.
- Jordbærgelé tilsmagt champagne, anrettet på jordbær/blåbærsalat med ristede mandler, hertil let råcreme med mynte.

Kr. 462,-

Menu nr. 2

- Meunierestegt aborre på citronbagt ananasring og spinat, hertil tomatiseret vin blanc sauce, sprøde grønne asparges og krebschaler.
- "Sommerand" sprængt andebryst med tre slags af sommerens grøntsager, smetanasauce og nye kartofler med persille.
- Hindbær isrand pyntet med vaniljeiscreme, med danske jordbær omkranset af chokolade nøddeflager.

Kr. 461,-

Menu nr. 4

- Krebseterrine dampet i Rhinskvin, serveret på bund af svampe og løg, hertil jasmin ris, hummersauce og butterdejsbrød.
- Rosa stegt kalvefilet med sauté af fennikel og blegselleri, broccolipure bagt i filodej, samt gulerødder og kalvesky tilsmagt med portvin.
- Mandelkage fyldt med jordbærcreme og chokoladespæner, overhældt med Grand Marnier og serveret med vaniljeparfait i chokoladeskal samt frisk frugt.

Kr. 496,-

Juni

Menu nr. 5

- "Hummerrede" sprød parmesanrede fyldt med hummer og jomfruhummer, vendt i sommerens salater, pyntet med lakserogn, urter og spirer. Cognac dressing med tomat og peberrod.
- Helstegt oksemørbrad med spinat timbale, røde springløg samt små dampede majroer og kraftig sky med rødvin.
- Bagt kokostærte med mørdejsbund, passionsfrugt creme, vaniljeiscreme og salat af friske bær.

Kr. 533,-

Menu nr. 7

- Roulade af røget laks med laksemoussé på bund af friske asparges og rejer, hertil buketter af grøntsager med creme fraiche og krydderurter.
- Helstegt dyrefilet med vildtfars anrettet med ristede svampe, druer, cherry tomater og broccoli. Med cremet portvinssauce og nødderistede kartofler.
- Crème brûlée, anrettet på karamelcreme, hjemmerørt vaniljeparfait og frisk frugtsalat.

Kr. 527,-

Menu nr. 6

- Pocheret rødtungefilet mousseline, med hvide og grønne asparges, fjordrejer og fleurons.
- Helstegt oksefilet med ovnbagte tomater fyldt med ærtepuré, bønner i bacon samt mini squash, hertil rødvinssky og kartofler.
- Chokoladepie med mynte og mandler, jordbær/kiwi salat, frisk sabayonne creme og orange parfait.

Kr. 522,-

Menu nr. 8

- Helleflynderterrin med indlæg af laks, peberfrugt og pladetang, ingefærmарinerede krebsehaler og aspargescreme.
- Kalvemørbrad stegt med rosenpeber, anrettet med brisler og svampe, sommerens grøntsager og kalvesky med cognac.
- Vanilleis bombe med jordbærsorbet omkranset af appelsinskiver med pistacie, vaniljeskum og nougatdrys som pynt.

Kr. 522,-

Juni

Menu nr. 9

- Rødtunge/lakse bombe anrettet med dybstegt rødspættefilet, grønne asparges og dild sauce.
- Trøffelfarseret perlehønebryst bagt i sommersalat, hertil hasselnøddesauce og sprøde grøntsager samt røstede kartofler.
- Chokoladecake på makronbund med fersken og brombær, hertil hyben parfait.

Kr. 399,-

Menu nr. 10

- Røget oksecarpaccio med palmemarv, artiskokker, bambusskud og tomatconcasse, hertil revet gouda ost, basilikum og lunt brioche brød.
- Svinemørbrad fyldt med vildtfars og svampe stegt med citrongræs, anrettet med selleri frites, nye kartofler og skalotteløgsauce.
- Desserttallerken med et udvalg af husets desserter, frugt og is.

Kr. 414,-

Juli

Menu nr. 1

- Regnbuelaks à la creme med sauteret hovedsalat, flødeostesauce, tilsmagt Noilly Prat og safranris.
- Rødvinsmarineret lammekølle anrettet med tre af for sommerens grøntsager, pommes Chateau samt blandet salat.
- Ingefær mousse med melonsorbet serveret med jordbærsalat.

Kr. 403,-

Menu nr. 3

- Dampet pighvar med ragout af laks og muslinger, hertil dild ris samt sauce joinville med rejer.
- Kalvekam stegt med cider, serveret med pommes Parisienne, fyldte courgetter samt blomkålsbuketter.
- Let frossen Sherry Heering soufflé med æble-kanel kompot.

Kr. 515,-

Menu nr. 2

- Rødspætte Florentine, anrettet på spinat en Branche, maskeret med Mornay sauce.
- Sprængt andebryst anrettet med vin blanc sauce, smetana sauce, nye kartofler og smørbagte grøntsager.
- Kejser æblekage med rosiner, rom og ahorn parfait.

Kr. 464,-

Menu nr. 4

- Halv hummer med chefens hummersalat.
- Lammeryg Baumanière med små turnerede urter, persillekartofler og lammesky sauce.
- Fløderand med salat af hindbær og brombær og mandler. Hertil jordbærsorbet.

Kr. 514,-

Juli

Menu nr. 5

- Kold søtungefilet Moscovite med hummermousse, champignonrejer samt sauce verte.
- Helstegt oksehøjreb Rossini, pommes Pont-Neuf, friske haricots verts og tomat med gaseleverpostej. Dertil en trøffel sauce.
- Hindbærparfait med syltede pærer og ferskensauce.

Kr. 520,-

Menu nr. 7

- Krebsebombe af krebschaler med dildmayonnaise og toast.
- Voldgravs and Catalaine, druer, champion og flæet tomat samt portvins flødesauce og to slags kartofler.
- Isbombe melba, vaniljeisbombe med syltet fersken og en frisk hindbær sauce.

Kr. 390,-

Menu nr. 6

- Torskeflager à la Provencale, løg, champignon, persille, timian, tomat, lidt hvidløg og hvidvin. Anrettes i ildfast fad.
- Farseret poulardbryst Luculluc, ærter, slikasparges og pommes rissoles.
- Cognac fromage med chokolade, udhulede pærer med sorbet og cigarettes Riise.

Kr. 383,-

Menu nr. 8

- Cognacmarineret gravet laks med dressing og surbrødsflutes.
- Stegt kalkunbryst paneret i mandler. Hertil urter i strimler, ristede courgetter og pastinak kartoffel.
- Katrineblommekage med chokolade og madeira.

Kr. 394,-

Juli

Menu nr. 9

- Landpaté med æble-løg salat.
- Ristet pigvar Lincoln med mintris, frisk ananas, Champion og pimentos. Hertil pikantsauce med karry.
- Florentinerkage, tynde nødderbunde, seks i alt, lagt sammen med flødeskum og pyntet med kirsebær.

Kr. 383,-

Menu nr. 10

- Bækförel Au Bleu, hollandaise og dildkartofler.
- Farseret dyrekølle med kastanjefars, ristede svampe, braiseret julesalat og vildtsauce.
- Kold soufflé Maison Basque med abrikossorbet og cigarettes riisse.

Kr. 469,-

August

Menu nr. 1

- Røget lakseskiver lagt i lag med hummercreme, hertil kongeasparges, citrus creme fraiche og dildbrød.
- Urtefyldt sprængt andebryst, serveret med let peberrodscreme, smørsauteret cherrytomater og små aspargeskartofler.
- Hvid chokoladeterrin med pistacie, hindbærsorbet i mandelskåle, let råcreme og mynteblade.

Kr. 381,-

Menu nr. 3

- Tartar af røget tun og fjordlaks rørt med frisk ingefær og chili, anrettet på sprøde salater vendt i orientalsk fiskecreme.
- Svampefyldt lammebov stegt med rosmarin, hertil tre slags af sensommerens friske grøntsager og nøddesky.
- Bærfromage på biscuitbund med citron, omkranset af ahornfløde og jordbærsalat.

Kr. 447,-

Menu nr. 2

- Enebærrøget rådyrkølle anrettet på fennikelsalat, råsyltede tyttebær og tomatolivenkompot.
- Helstegt kalvemørbrad serveret med aubergine saute, bacon braiseret hovedsalat og østershatte.
- Mandel blonde kurv fyldt med tre slags sorbet anrettet på bund af skovens bær og rabarberkompot.

Kr. 514,-

Menu nr. 4

- Hjemmerøget makrel serveret med rejer, krebschaler, blæksprutter og muslinger på bund af babyspinat. Hertil dild creme fraiche rørt med to slags kaviar.
- Poulard og perlehønebryst bagt i net, anrettet med svampe courgette saute, hertil nøddestegte rissoller samt basilikumsky.
- Honningbagte pandekager fyldt med marinerede jordbær og creme. Hertil abrikospure og vaniljeparfait.

Kr. 408,-

August

Menu nr. 5

- Rejesouffle fyldt med hummerhaler vendt i fløde, anrettet på selleri-porre julienne, hertil safrancreme og vilde ris.
- Helstegt kalvefilet med løgsoubise i tomat, majssouffle, små broccolibuketter samt pom. du chef og cremet mørkel sauce.
- Minipærer bagt i poire williams, omkranset af kandiserede abrikoser og pistacienødder, hertil 2 slags flødeis creme.

Kr. 503,-

Menu nr. 7

- Orangedampet lyssejfilet, anrettet på urtepastavendt i rucolasalat med lakserogn og jomfruhummerhaler, hertil limedressing.
- Rosastegt oksefilet med krølfedt, serveret med saute af shiitake svampe, fennikel og peberfrugt, hertil timianstegte kartoffeltern og skalottesauce.
- Jordbærisrand med chokolade og hindbærsorbet, hertil æble og vaniljepiskefløde.

Kr. 513,-

Menu nr. 6

- Pocheret pigvar med skaldyr anrettet med mild beurre blanc med noilly prat, rodfrugt julienne og friske grønne asparges.
- Helstegt oksemørbrad med indlæg af svinemørbrad, anrettet med kartoffelsouffle, kraftig rødvinssky samt smørdampet bobbybønner.
- Vaniljeis lagt i lag med pistacie mandelbunde, omkranset af fin melonsalat med chokoladespaner.

Kr. 522,-

Menu nr. 8

- Halv hummer i egen skal med pikant fyld, hertil to slags asparges og hummercreme.
- Kalkunbryst stegt med estragon og soltørret tomat, indbagte blomkål, smørbagte pom. Kinks og cognac sauce.
- Let frossen romfromage, serveret i randform, hertil bærsalat dryppet med likør og chokolade vafler.

Kr. 499,-

August

Menu nr. 9

- Rødtungefilet dampet med laksefars, serveret med røde ris, urter og kørvelhollandaise.
- Rødvinsbraiseret svinekam og mørbrad, anrettet med ovnbagte artiskokker med baconrøstegte kartofler og rødvinssauce.
- Honningmelon fyldt med frisk frugtsalat, råcreme samt vaniljeparfait.

Kr. 402,-

Menu nr. 10

- Dampet laks med krydderurtefars, anrettet koldt på marineret salat, hertil små tartelletter med fiskeæg og citruscreme.
- Kalvetyksteg stegt med salvie, serveret med markchampignon, druer og majs, sauce jus og persillekartofler.
- Hvid og mørk chokoladekage med nougatcreme, hertil orangemarineret jordbærsalat og passionsfrugtcreme.

Kr. 447,-

September

Menu nr. 1

- Kørvelmarineret lakserose med pernod, anrettet på babyspinat med kaviarcreme og lucernespirer.
- Rødvinspocheret oksemørbrad, serveret med ristede østershatte, blå druer og gulerodssouffle hertil sauce jus og pom. persille.
- Isbombe toblerone med mandler og lun sabayonsauce.

Kr. 514,-

Menu nr. 3

- Kartoffelindbagt vagtel, anrettet på årstidens salater marineret i sauce jüs samt sauteret østershatte.
- Urtebraiseret svinemørbrad med brisseltunge saute serveret med timiansky tilsmagt med soltørrede tomater.
- Halv babyananas fyldt med marineret frisk frugt og hjemmelavet vaniljeparfait.

Kr. 409,-

Menu nr. 2

- Rødtunge paupiette med svampe i timianfløde, anrettet på urter i julienne samt safransauce.
- Helstegt kalvefilet med skorzonerodsmousse fyldt i tomat, hertil sesamristede kartofler og cremet orangesauce.
- Rødvinspocheret pærer med mandelcreme, serveret med hindbærcoulis og myntemarineret melonkugler.

Kr. 507,-

Menu nr. 4

- Dampet søtungeroulade anrettet koldt med små regebomber og hummer creme fraiche.
- Poulard farseret perlehøne bagt i salat, serveret med cognacskey og braiseret fennikel.
- Glaceret filokurv fyldt med madeirasyltede blomster, vaniljecreme og sorbet.

Kr. 391,-

September

Menu nr. 5

- Kold krebsetimbale bagt i noritang og anrettet på let rissalat med dildcreme.
- Helstegt oksefilet med saucebourgogne, serveret med smørdampet spidskål, gulerodsflager og råstegte kartofler.
- Pistacie isrand med appelsin/kiwi salat og nougatdrys.

Kr. 516,-

Menu nr. 6

- Whiskyrøget laks med porre a la creme i krustader pyntet med lögrom og krebsehaler.
- Hjortefilet indbagt i hønsefars og anrettet med rodfrugtsaute og sauce madagascar.
- Vaniljeisbombe med ferskensorbet omkranset af fragilite roulade med hvid mocca creme.

Kr. 524,-

Menu nr. 7

- Havtasketerrin beklædt med laks og trøffel anrettet med marinerede urter og sauce ravigotte.
- Vildt farseret lammekølle stegt med hvidløg og persille, hertil pocheret æble med mintgele.
- Bagt chokoladecake med karamel, serveret med solbærpure, frisk frugtsalat og karamelparfait.

Kr. 448,-

Menu nr. 8

- Tre slags røget fisk (sværdfisk, laks og hellefisk) anrettet på wondersalat med syltede peberfrugt og tre slags dressing.
- Helstegt kalvemørbrad med kraftig kørvelsky, sprøde sugar snaps og sellerikartofler.
- Multebærsouffle tilsmagt med grandmarnier, hertil abrikospuré og orangesorbet.

Kr. 523,-

September

Menu nr. 9

- Pighvarsouffle på leje af hvide ris, garneret med indbagte kæmperejer og hummersauce.
- Salviestegt kalvetyksteg med braiseret haricot vert og cremet kalvesky med brøndkarse.
- Orange bavaroise lagt sammen med mandelbunde omkranset af mango-papaya-kiwi salat og jordbærsorbet.

Kr. 414,-

Menu nr. 10

- Dampet helleflynder med honningristede kammuslinger, krebs og blæksprutter, serveret med rispilaf og let karry legeret muslingesauce.
- Hasselnøddefarseret kalkunbryst med flødekartofler a la chevre og calvados sky.
- Mazarinkage med indlæg af pærer, hertil melonsorbet og vaniljeskum.

Kr. 409,-

Oktober

Menu nr. 1

- Terrin af poulard og foie gras bagt i vinterkål, serveret på bund af hindbærcoulis og balsamico, hertil sprøde rosenpeberflager.
- Rosa stegt fasanbryst anrettet med fasanpostej og kraftig portvinsky.
- Honning-chokoladecake med mandelbund serveret med pærer fyldt med egen sorbet.

Kr. 475,-

Menu nr. 3

- Andeleverpostej med portvin, anrettet med hjemme syltede bær og pluksalat vendt i hindbær vinaigrette.
- Dadyrkølle fyldt med hønsemousse, serveret med æble-tranebær kompot og vildtflødesauce.
- Kanelisrand overtrukket med chokolade anrettet med efterårets frugter. Pyntet med vaniljeskum.

Kr. 426,-

Menu nr. 2

- Soufflé af lange og laks dampet i noilly prat anrettet med jomfruhummer og noilly prat sauce.
- Helstegt oksefilet med urtedampet porre svøbt i bacon, jordskokkecreme og hasselnøddesauce.
- To slags chokolademousse tilsmagt med cognac og orange, hertil æble-pære salat marineret i grand marnier og passionsfrugtsorbet.

Kr. 512,-

Menu nr. 4

- Røget lakseterrin med peberfrugt og porre, anrettet med trøffelcreme og citrongele.
- Kalv og okseroulade stegt som roulade med perlehønefars, serveret med pastinak og tomatiseret kalvesky.
- Chefens isbombe fyldt med kandiserede frugter omkranset af årstidens sorbet.

Kr. 510,-

Oktober

Menu nr. 5

- Ferskrøget laks rullet med hummersmør, serveret med lime marineret artiskokbunde og karsecreme.
- Helstegt dyrefilet med ristede svampe, druer, cherry tomat og perleløg hertil røstegte kartofler og trøffelsauce.
- Tre sprøde nødebunde lagt sammen med abrikos mousse tilsmagt med sambuca, toppet med melonsorbet og solbær pure.

Kr. 513,-

Menu nr. 7

- Smørrestet rødspættefilet vendt i karrymel serveret med pinjekerner, spinat, ovnbagte paradisæbler og hummermousse, hertil karrysauce med chutney.
- Helstegt lammeryg med urter, citronskal og hvidløg, anrettet med fennikel og brøndkarsesauce.
- Vaniljemousse med rom på makronbund med solbær pure, hertil mandarinsorbet i skal pyntet med flødeskum og pistaciemel.

Kr. 422,-

Menu nr. 6

- Dampet havørred anrettet koldt på bund af wondersalat, krebschaler, kammuslinger og rejer, hertil ½ æg fyldt med lakserogn og dildmayonaise i tomat.
- Helstegt kalvefilet med ratatouille af rodfrugter serveret med mørkelsauce og pom. rissoleé.
- Mandel-hasselnødderand overtrukket med orangechokolade anrettet med eksotisk frugtsalat og nougatparfait.

Kr. 512,-

Menu nr. 8

- Skaldyr serveret i lille ostekurv med palmemarvsalat, orangemarineret agurkbåde og aspargescreme.
- Svampefarseret due braiseret i rødvin med rosmarin, hertil ærtepure i squash, pom. pure med selleri og sauce jüs.
- Hindbær Charlotte med meloncreme og sukkersyltede hindbær og vaniljeparfait.

Kr. 436,-

Oktober

Menu nr. 9

- Honningristede havtaske koteletter med krydderurtesouffle, serveret med jasminris rullet i noritang og rodfrugt bearnaise.
- Helstegt oksemørbrad med smørdampet rosenkal, fintsnittet rødkål marineret i kirsebær og sauce marv.
- Chokoladecake med valnødde-nougat creme pyntet med hvid chokoladeglasur, hertil stikkelsbær pure og citron sorbet.

Kr. 523,-

Menu nr. 10

- Kokosmarineret søtunge og laks dampet i hvidvin anrettet koldt med hummerrøræg og kokoscreme med lakserogn.
- Rosastegt vild andebryst med ragout af lår og kantareller indbagt i sølvbede, hertil tyttebær og soya-ingefær sauce.
- Karamelkurv med tre slags is, pyntet med myntecreme, frisk frugtsalat og franske vafler.

Kr. 450,-

November

Menu nr. 1

- Laksetartar af røget og rimmet laks, rørt med krydderurter og dijonsennep, anrettet på citruscreme og balsamico sky.
- Helstegt kalvefilet stegt som vildt, serveret med halve æbler med gele, waldorfsalat og tyttebær, hertil vildt flødesauce, smørristede kartofler samt 2 slags grøntsager.
- Hasselnødderand overtrukket med chokolade, serveret med frisk frugtsalat og vaniljeparfait.

Kr. 512,-

Menu nr. 3

- Rødtunge timbale fyldt med hummermousse anrettet på bund af urter i julienne, hertil hummercreme tilsmagt med calvados.
- Lammekølle stegt med persille, mynteblade, rosmarin og hvidløg, hertil kanelbagte squash med urte duxell, smørdampet porre og pom. a la creme.
- Mazarinbunde lagt sammen med solbærparfait, hertil franske vafler med chokolade og vaniljepocheret pære.

Kr. 450,-

Menu nr. 2

- Laksefarseret skærisingfilet, anrettet koldt med rejer, blamuslinger og pernodmarinerede kæmperejer, hertil fleurons og kaviar creme fraiche.
- Fasanbryst fyldt med urtefars bagt i salat, serveret med rosenkål mousse fyldt i tomat, haricots verts og blomkålsbuketter, hertil kraftig rødvin sky.
- Passionsfrugt savarin anrettet med kiwi-papayasalat og softice.

Kr. 461,-

Menu nr. 4

- Torskefileter vendt i blå birkes, serveret med noilly prat sauce tilsmagt orange, lille lakserognsouffle og bouillonris.
- Letstegt kalkunbryst farseret med svampefars, anrettet med årstidens grøntsager og hasselnøddesauce tilsmagt portvin.
- Vinfromage på sprød makronbund med madeira, pyntet med pisket chantilly creme og vandbakkelse med chokolade.

Kr. 418,-

November

Menu nr. 5

- Pighvar lagt i lag med foie gras indpakket i salat, dampet i hvidvin fra Monbazillac, serveret med champagne sauce og to slags ris.
- Helstegt oksefilet med marksvampe og brisler vendt i timianfløde, hertil rodfrugt ragout i filokurv og broccolitimble samt sauce af stegesky.
- Æble-pære gele serveret med Grand Marnier issouffle i chokolade skal, hertil let kirsebær sauce.

Kr. 530,-

Menu nr. 7

- Ferskrøget laksetimble med fars af kammuslinger og rosenpeber, med sauce vin blanc, citrondampede rejer og porrestimler.
- Helstegt kalvemørbrad garneret med sprængt kalvetunge, smørdampet skorzonerødder og kålrabi, hertil pom. røsti og kantarelcreme.
- Chokolademousse lagt sammen med mandelbunde stænket med cognac, med myntesorbet og vaniljecreme.

Kr. 523,-

Menu nr. 6

- Tre slags lufttørret skinke anrettet på melonsalat med sukkerærte spire og ristede pinjekerner, hertil tomatiseret avokadocreme.
- Indbagt hjortefilet med kraftig pure af spinat og muskat, hertil halv tomat fyldt med gåselever, hertil madagascar sauce tilsmagt med årets jagtvin.
- Hindbær parfait isrand omkranset af citron sorbet, hertil kold nougatfløde og frisk frugtsalat.

Kr. 531,-

Menu nr. 8

- Hummerterrin med svampe, serveret på marineret spinat og hummerravioli, hertil ørredcreme og citrongele.
- Oksemørbrad fyldt med kaninpostej stegt med salvie, hertil braiseret spidskal og sauce marv.
- Karamelisbombe pyntet med tiramisu vafler og karamel creme, hertil melon-ananas salat.

Kr. 530,-

November

Menu nr. 9

- Duepostej med varmrøget dyrekølle, anrettet på årstidens salater med fennikel, tomat og østershatte, hertil råsyltede bær og flødedressing.
- Dadyrkølle farseret med trøffel og syltede peberfrugter, anrettet med ærtesouffle, sprøde kartoffelflager og brombærsauce.
- Isbombe "Mont Blanc" med kastanjepure, nougat drys og pisket fløde, samt mandelsmakager og små trøffelkugler.

Kr. 491,-

Menu nr. 10

- Dampet helleflynder lagt i lag med laksemousse, serveret med krebschaler, muslinger og urtehollandaise.
- And og perlehøne stegt sammen med hønsemousse, serveret med sveskesouffleer og orangesauce.
- Let citron fromage rand med indlæg af kirsebærsauce, hertil mørdejsbunde og syltede kirsebær.

Kr. 435,-

December

Menu nr. 1

- Laksefarseret rødspættefilet, anrettet med krebschaler, ristede østershatte og dild hollandaise.
- Salviestegt kalvetyksteg serveret med broccolitimbale, gulerodsflager og bacon braiseret bønner samt basilikumsauce.
- Pistacie isrand med æblesorbet i sukkerglaseret filokurv og orangeskum.

Kr. 394,-

Menu nr. 3

- Souffle af torsk og laks anrettet på bund wonder- og rødsalat pyntet med hummerbrud, halvt æg med kaviar og pikant dressing.
- Fasanbryst lagt i butterdejsnet, serveret på olivenstegte rodfrugter, hertil kraftig vildt sky og pommes chateau.
- Nødde-nougat isbombe med sukkerbagte krustader fyldt med romfromage, hertil melon salat.

Kr. 419,-

Menu nr. 2

- Perlehønepostej bagt med æble, svampe og vinterkal, hertil honningristet fuglelever og karry creme fraiche.
- Rosastegt lammeryg stegt med herbes de Provence, hvidløg og syltede peber, hertil ristet parmaskinke, persillefrites, hasselnødderistet rissolé og hvid pebersauce.
- Chokolademousse med rosiner i portvins vinaigrette med karamelbunde, hertil appelsiner marineret i citronmelisse.

Kr. 397,-

Menu nr. 4

- Pocheret forel anrettet koldt med rød peberfrugt, kammuslingesalat med rejer og sauce verte.
- Pebermarineret oksemørbrad stegt rosa, hertil hvidløgs bagte tomater, kartoffel julienne i timianfløde, samt bourgogne sauce.
- Karamelliseret valnøddemousse tilsmagt madeira, hertil hindbærsorbet, flødeskum og frisk frugt.

Kr. 512,-

December

Menu nr. 5

- Kraftig andesynte med jomfruhummer og urter i brunoise, anrettet på rødkål, marineret i kirsebærvinaigrette og ingefærcreme.
- Helstegt krondyrfilet serveret med salpicon af brisler, tunge og svampe i sprød kartoffelkurv, hertil røstede kartofler og spidsmørkel sauce.
- Vanilje- og solbærisbombe omkranset af mandel toppe med pistacie og nøddeskum.

Kr. 524,-

Menu nr. 7

- Kold fiskesalat a la "bouillabaisse" med alt godt fra havet, vendt i årstidens salater, anrettet i sprøde kurve, hertil skaldyrcreme og limegele.
- Braiseret fransk landand med smørbagte små løg fyldt med grøntsagscouscous, pommes persille og smørpisket sky.
- Moccasouffle med revet bitter chokolade, Sarah Bernard creme og vaniljeiscreme.

Kr. 450,-

Menu nr. 6

- Roulade af søtunge og laks, serveret med jasminrisbombe, indbagt lyssejfilet og safransauce.
- Helstegt kalvefilet med fyld af kalkuntern, hertil ovnbagte grønsagsruller, vinterkål og kørvelsky.
- Pandekager lagt sammen i lag med æble-pære mos, tilsmagt poire Williams, drysset med flormelis, hertil fin vaniljeparfait i chokoladeskale.

Kr. 479,-

Menu nr. 8

- Jomfruhummersuppe med fyld af hvid fisk, urter og pisket creme fraiche, hertil hummerbrioche brød.
- Oksefilet stegt på saltbund, anrettet med glaserede rosenkål, baconærter, tomatiseret pastinaksouffle og to slags sauce.
- Chokolade-mandelkage med nougatcreme i profiteroles og fløde is.

Kr. 513,-

December

Menu nr. 9

- To slags hellefisk, dampet og gravet, anrettet med blæksprutter, muslinger, krebs og rømarineret champion, pyntet med løgrom og tomat-hvidløg creme.
- Kalve og svinemørbrad stegt som roulade med sveskepure, hertil citronbagte auberginebåde og skalotteløg sauce.
- Pære-mazarinkage med Peter Heering is parfait og frisk papayasauce.

Kr. 516,-

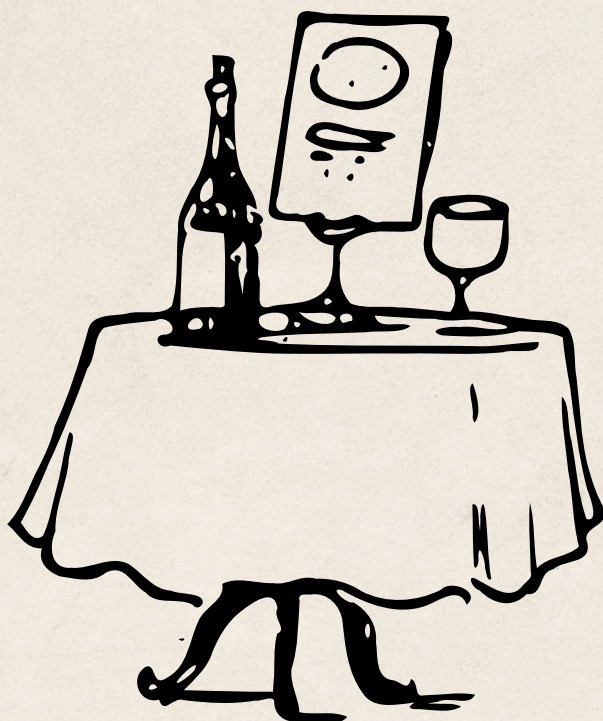
Menu nr. 10

- Pocheret pighvarsouffle med indlæg af lakse-trøffel fars, serveret med dampet champion, fleurons og sauce mousseline.
- Dådyrkølle stegt med mynteblade, anrettet med svamperatatouille, urter og vildt creme.
- Is Charlotte med biscuitbunde, hindbærpure og appelsinsalat.

Kr. 499,-



Karleby Forsamlingshus



Vores køkken smiler altid

God mad / Gode fester og minder

karlebyforsamlingshus.dk

