

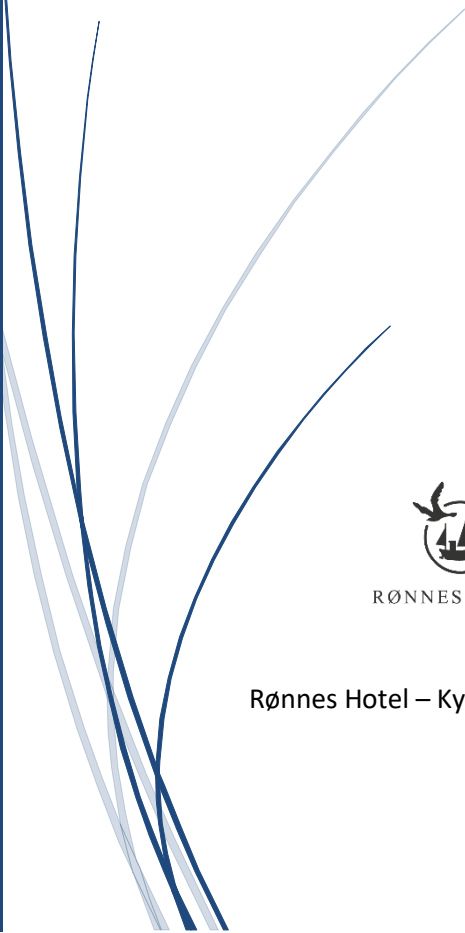


Menukort

- Rønnes Hotel
- Menu ud af huset



RØNNES HOTEL



Rønnes Hotel – Kystvejen 25 – 9690 Fjerritslev – tlf.: 98217150 e-mail: recep@roennes-hotel.dk

Forretter

- **Flødelegeret kartoffelsuppe** med sprød kartoffel og bacon* 62,-
- **Cremet jordkokkesuppe** med jordkok chips og kørvel* 62,-
- **Fiskesuppe** med pocheret torsk og urter* 72,-
- **Rejecocktail anno 2018** 68,-
- **Tunmousse** serveret med rejer, asparges og hummerdressing 68,-
- **Marinerede tigerrejer** serveret med tomat-concassé og urter 72,-
- **Koldrøget laks** fra Hanstholm serveret med spæde salater og luftig urtedressing 78,-
- **Hjemmerøget Nordsø laks** med spæde salater, spinat creme og urter 78,-
- **Fiskesymponi** med 4 slags fisk – dampet, røget, marineret og stegt 82,-
- **Meunierestegt rødtunge** med terrin af selleri og laks, fiskeveloute og porre frites 82,-
- **Rimmet laks** med spæde salater, lemoncord og urter 78,-
- **Tortillas** med laksefyld serveret med spæde salater og rejer 75,-
- **Kyllingecocktail** med salat, tranebær og hjemmelavet karrydressing 68,-
- **Okse carpaccio** med spæde salater, pesto og saltede mandler 82,-
- **Hjemmerøget mørbrad af gris** med pisket creme og saltede mandler 62,-
- **Skal** med høns i asparges* 72,-
- **Hjemmerøget andebryst** med marineret spidskål, tranebær og appelsin creme 78,-

* Disse forretter kan først anrettes på stedet

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

Hovedretter*

- **Gammeldags flæsketeg** med sprøde svær, serveret med rødkål, svesker, chips, brunede- og hvide kartofler og skysauce 139,-
- **Kam af gris** stegt som vildt, serveret med 2 slags garniture, waldorfsalat, tyttebær, hertil hvide kartofler og kryddersauce 139,-
- **Indbagt mørbrad af gris** med løg og svampe hertil 2 slags garniture, smørstegte kartofler og timian sauce 145,-
- **Lammeculotte** med 2 slags garniture, hvidløgsbagte kartofler og lammesky 149,-
- **Andebryst** med rødkål, bønner og tyttebær. Hertil hvide kartofler og andesky 149,-
- **Oksecuvette** med 2 slags garniture, saltbagte kartofler og oksesky 155,-
- **Gl. dags oksesteg** med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce 155,-
- **Gl. dags kalvesteg** med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce 155,-
- **Kalvefilet** med 2 slags garniture, pommes Royal og sauce Italienne 165,-
- **Oksefilet** med 2 slags garniture, pommes Anna og sauce Borderlaise 165,-
- **Oksemørbrad** med 2 slags garniture, pommes Rissolles og sauce Robert 225,-
- **Kalvemørbrad** med 2 slags garniture, pommes rissolles og sauce Robert 225,-
- **Krondyr filet** med 2 slags garniture, waldorfsalat, hertil pommes Rissolles og vildtsauce 248,-

Alle slags garniture er sæson bestemt

*Hovedretter leveres serveringsklare i termokasser

Desserter

- **Panna cotta** - chokolade, karamel, vanilje eller lakrids (valgfri) 62,-
- **Jordbærtærte** med vanilje parfait* 62,-
- **Granatæble fromage** på chokoladebund 62,-
- **Trippel chokolade** 65,-
- **Dessert symfoni** med 4 slags (kage, fromage, is og frugt)* 75,-
- **Kold jordbærsuppe** med vaniljeparfait* 64,-
- **Kold rabarbersuppe** med vaniljeis* 64,-
- **Hjemmelavet islagkage** med chokolade og nødder 65,-
- **Klassisk nøddekurv** med 3 slags is, bær og frugter* 75,-
- **Citronfromage** på kiksebund 62,-
- **Klassisk creme brûlée** 65,-
- **Pærer bête Helene*** 65,-

* Disse desserter kan først anrettes på stedet

Natmad

- **Klar suppe** med urter kød- og melboller hertil hjemmebagt brød 59,-
- **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller og hjemmebagt brød 59,-
- **Flødelegeret karrysuppe** med ris, hønsekød og hjemmebagt brød 62,-
- **Gullaschsuppe** med hjemmebagt brød 62,-
- **Frikadeller** med kold kartoffelsalat 65,-
- **Biksemad** med spejlæg, rødbeder, rugbrød, ketchup og sennep 62,-
- **Hotdogs** med kogt og stegt pølse med klassisk tilbehør 72,-
- **Pølsebord** med 8 slags charcuteri inkl. leverpostej med bacon, hertil hjemmebagt brød og smør 82,-

Specialtilbud A

Sammensæt selv en menu bestående af:

Forret
Hovedret
Dessert

Pris pr. couvert:

245,-

Forretter

Cremet jordkokkesuppe med jordkok chips og kørvel*

Rejecocktail anno 2018

Tunmousse serveret med rejer, asparges og hummerdressing*

Kyllingecocktail med salat, tranebær og hjemmelavet karrydressing

Skal med høns i asparges*

* Disse forretter kan først anrettes på stedet

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg med sprøde svær, serveret med rødkål, svesker, chips, brunede- og hvide kartofler og skysauce

Kam af gris stegt som vildt, serveret med 2 slags garniture, waldorfsalat, tyttebær, hertil hvide kartofler og kryddersauce

Lammeculotte med 2 slags garniture, hvidløgsmagtede kartofler og lammesky

Oksecuvette med 2 slags garniture, saltbagte kartofler og oksesky

Oksefilet med 2 slags garniture, pommes Anna og sauce Borderlaise

Alle slags garniture er sæson bestemt

Desserter

Panna cotta - chokolade, karamel, vanilje eller lakrids (valgfri)

Jordbærtærte med vanilje parfait*

Granatæble fromage på chokoladebund

Hjemmelavet islagkage med chokolade og nødder

Citronfromage på kiksebund

* Disse desserter kan først anrettes på stedet

Specialtilbud B

Sammensæt selv en menu bestående af:

Forret
Hovedret
Dessert

Pris pr. couvert:

kr. 274,-

Forretter

- Marinerede tigerrejer serveret med tomat-concassé og urter
- Hjemmerøget Nordsø laks med spæde salater, spinat creme og urter
- Fiskesympfoni med 4 slags fisk – dampet, røget, marineret og stegt
- Rimmet laks med spæde salater, lemoncord og urter
- Hjemmerøget andebryst med marineret spidskål, tranebær og appelsin creme

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

Hovedretter

- Indbagt mørbrad af gris med løg og svampe hertil 2 slags garniture, smørstegte kartofler og timian sauce
- Andebryst med rødkål, bønner og tyttebær. Hertil hvide kartofler og andesky
- Gl. dags oksesteg med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce
- Gl. dags kalvesteg med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce
- Kalvefilet med 2 slags garniture, pommes Royal og sauce Italienne

Alle slags garniture er sæson bestemt

Desserter

- Trippel chokolade
- Dessert symfoni med 4 slags (kage, fromage, is og frugt)*
- Klassisk nøddekurv med 3 slags is, bær og frugter*
- Klassisk creme brûlée
- Pærer bûlle Helene*

* Disse desserter kan først anrettes på stedet

Rønnes luksus ta' selv bord

min. 20 couverter

Rejer med mayonnaise

Røget laks med slikasparges

Dampet torsk med sauce vertes

Laksemousse med mayonnaise og kaviar

Fiskefilet med remoulade

Tarteletter med høns i asparges

Frikadeller

Kokkens mesterpande

Helstegt oksefilet

Kam af gris

Grøn salat med dressing

Kold kartoffelsalat

Oste med kiks, smør og druer

Fromagekage pyntet med frugt

Pris pr. couvert

Kr. 278,-

Rønnes Buffet:

min. 20 couverter

3 forskellige kolde fiskespecialiteter

2 forskellige kolde kødspecialiteter

2 lune retter *med tilbehør*

Mixed grøn salat

1 slags kage

Osteanretning *med kiks og druer*

Brød og smør

**De forskellige retter varieres hver dag*

Couvert pris

Kr. 215,-

Konfirmationsmenu

Sammensæt selv en menu bestående af:

1 forret
1 hovedret
1 dessert

Couvert pris

kr. 245,-

Forretter

Cremet jordskokkesuppe med jordskok chips og kørvel*

Rejecocktail anno 2018

Tunmousse serveret med rejer, asparges og hummerdressing*

Kyllingecocktail med salat, tranebær og hjemmelavet karrydressing

Skal med høns i asparges*

* Disse forretter kan først anrettes på stedet

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg med sprøde svær, serveret med rødkål, svesker, chips, brunede- og hvide kartofler og skysauce

Kam af gris stegt som vildt, serveret med 2 slags garniture, waldorfsalat, tyttebær, hertil hvide kartofler og kryddersauce

Lammeculotte med 2 slags garniture, hvidløgsbagte kartofler og lammesky

Oksecuvette med 2 slags garniture, saltbagte kartofler og oksesky

Oksefilet med 2 slags garniture, pommes Anna og sauce Borderlaise

Alle slags garniture er sæson bestemt

Desserter

Panna cotta - chokolade, karamel, vanilje eller lakrids (valgfri)

Jordbærtærte med vanilje parfait*

Granatæble fromage på chokoladebund

Hjemmelavet islagkage med chokolade og nødder

Citronfromage på kiksebund

* Disse desserter kan først anrettes på stedet

Konfirmationsbuffet

Minimum 40 personer

Buffet

Couvert pris

kr. 275,-

Forretter

Provence- og tomat marineret kalkun

Laksemousse

Fiskefilet

Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

Herregårdsskinke

Helstegt oksefilet

Svinekam stegt som vildt

2 slags kartofler

Salater

Desserter

vælg 1 ret

Frugttærter med creme fraiche

Panna cotta - chokolade, karamel, vanilje eller lakrids (valgfrit)

Chokoladekage med vaniljeis og abrikoskompot