

MENU

Forår/Sommer



Velbekomme

Forretter

Skalstegt frisk tun og tatar med mango/tomat kompot

Hjemmerøget laks med rygeostcreme, rugbrød og blomster.

Bagt helleflynder med sauce nage

3 slags rejer, med hvidløg, aioli og bisque

Kartoffelsuppe med bacon og porre

Røget landskinke med lun spinat

Dampet rødspætte med hollandaise og asparges

Grøn risotto med kammuslinger

Tatar med det hele

Hovedretter

Lammekølle med spinattimbale og æble/løgkompot samt timian kartoffel

Oksemørbrad med svampesauce og pommes anna

Kylling gordon bleu med gratin af broccoli

Kalvefilet som steak med kartoffel/ persille soufflé og tomatiseret bearnaise

Oksefilet med pebersauce og paneret persillerødder

Dyrekølle med kastanjer og druer

Farseret svinemørbrad med morkler og salat med ærter

Desserter

Chokoladeis med hvid brownie kage

Bagte blommer med knas og vanilje is

Citronfromage med brændt marengs

Ostetallerken med unikaoste og æble/ingefærkompot og nødder

Bagt chokolademousse med figen is og knas

3 slags æbler, som tærte, grød og sorbet

Mandelbund med passionsmousse og nøddebrud

Ovenfor finder du et udvalg af menuer, som kan vælges til aftenmåltidet. Der skal venligst vælges samlet for alle. Såfremt der kun er bestilt 2 retter, kan en ekstra ret tilkøbes for kr. 85,- pr. person.

Er der gæster som har allergi overfor bestemte ting, eller ikke spiser f.eks. fisk eller svinekød, hører vi gerne om det, så køkkenet kan tilrette en anden menu.

Vi skal bede om jeres valg senest 10 hverdage før ankomst.

Menukortet er gældende fra 1. marts til 30. september 2018



Kursuscenter Knudshoved

Fyrvej 1, 5800 Nyborg

Tlf. 6331 2300

www.kursuscenter-knudshoved.dk reception@dsb.dk