



## Sjællandsfestvalen 2019

### Menuer til den varme gryde

#### **Vegetar**

Quinoabøf med Pico De Sallo serveres med ris hertil grøn forårssalat med kerner

Pris 100,-

#### **Hakkebøf**

Med blødeløg, hvide kartofler, sovs og surt, hertil grøn forårssalat med kerner

Pris 100,-

#### **Bearnaisebøf**

Serveres med sprøde grove fritter, bearnaisesauce og grøn forårssalat med kerner

Pris 100,-

#### **Sprød kyllingefilet**

Serveres med sprøde grove fritter, sauce og grøn forårssalat med kerner

Pris 100,-

#### **Stegte rødspættefilet**

Serveres med grov remoulade, citron og grøn forårssalat med kerner

Pris 100,-

#### **Festivalgryde**

Gris ala mørbrad, cocktailpølser, bacon og perleløg i paprikasauce med ris hertil grøn forårssalat med kerner

Pris 100,-

#### **Rosastegt Oksefilet**

Serveres med langtidsbagt tomat, majscolbe, kartoffelrøsti, hertil grøn forårssalat med kerner og bearnaisesauce

Pris 135,-

#### **Fritter**

Sprøde grove fritter hertil mayo eller remo

Pris 35,-

### **Thai**

#### **Thaibox**

Stegt nudler med kylling, rejer, ananas og strimler af grøntsager serveres med sur-sødsauce

Pris 60,-



## Sandwich baren

### ***Kokkens bøfsandwich***

Okseburger med blødeløg, ristet løg, rødbede, surt, ketchup, sennep og sovs

Pris 60,-

### ***Festivalburger***

Okseburger med emmentaler, salat, tomat, agurk, løg, syltet agurk og baconknas

Pris 60,-

### ***Klub-burger***

Strimler af kyllingebryst, karry-mangodressing, frisk ananas, salat, tomat, agurk og baconknas

Pris 60,-

### ***Griseburger***

Pulled gris med marineret rødkål, surt, sprød svær

Pris 60,-

### ***Salat***

Marineret pastasalat med strimler af kyllingebryst serveres med flutes

Pris 60,-

Med venlig hilsen  
**Kok-amok**  
Morten Enøe-Christiansen