



CHRISTIANSMINDE

GÆSTFRIHED GÅR ALDRIG AF MODE

Aftenmenu

Forret

Koldrøget Laks

Fynsk rygeost – agurk – dildmayo
Kr. 145,-

Kammuslinger

Ærtepuré – chorizocrumble
Kr. 135,-

Svendborgskinke

Sprødt rugbrød – artiskok – trøffelmayo
Kr. 125,-

”Den Grønne”

Svampetærte med løg – timian
Kr. 125,-

Hovedret

Boeuf Bearnaise af 300 g okse

Ribeye – fritter – sauce bearnaise – salat
Kr. 395,-

Bagt Torsk à la grenobloise

Kartoffelterrén – gulerodspuré – jordskokker
Kr. 325,-

Unghanebryst

Grønne linser – svampe – tomat – crouton
Kr. 285,-

”Den Grønne”

Cassoulet med hvide bønner – selleri – løg – persillesalat
Kr. 175,-

Dessert & Ost

Chokoladefondant

Vaniljeis – brombærcoulis – brændt hvid
chokolade
Kr. 135,-

Danske Oste

Hjemmebagt knækbrød – tomatkompot
Kr. 145,-

Æblemazarin

Honningis – mandler – syltede æbler
Kr. 125,-

”Den Grønne”

Pæresorbet – mandelknas – sprøde pærer
Kr. 125,-

Spørg for dagens tavlemenu

1 ret kr. 195,-
2 retter kr. 295,-
3 retter kr. 395,-

Vinmenu

2 glas kr. 195,-
3 glas kr. 280,-

Små gæster under 12 år: Flere retter kan laves i halv størrelse til halv pris.
Spørgsmål vedr. allergener – spørg teamet.