

DAGENS MIDDAG

2 retter kr. 149,00

Mandag

Indbagte rejer anrettet på salat med krydder dressing, flutes og smør
Kyllingekotelet med karrysauce, løse ris og grønsags saute

Tirsdag

Kartoffelsuppe med bacon, purløg, flutes og smør
Bøf af svinemørbrad med ristet champignon og løg,
dertil skysauce, hvide kartofler og surt

Onsdag

Røget skinke med melon, flutes og smør
Stegt rødspætte m/hvide kartofler, persillesauce

Torsdag

Paneret kyllingefilet anrettet på sprød salat
dertil sur/sød sauce, flutes og smør
Herregårdsbøf med ærter, pommes frites og bernaisesauce

Fredag

Laksetatar anrettet på salat med flutes og smør
Skinkeschnitzel med ristet spegeskinke, ærter pommes saute
og svampesauce

Lørdag

Rejecocktail med flutes og smør
Steak Provencale med ærter, pommes frites og sauce Bernaise

TAKE AWAY

MENUKORT



Bogense hotel

v/ T. Kaspersen

Adelgade 56, 5400 Bogense

Tlf. 64 81 11 08 Fax 64 81 36 04

mail: info@bogensehotel.dk

www.bogensehotel.dk

Sælges fra kl. 11.30 til kl. 17.00
Frokost

25.	Stjernes kud Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød, garneret med rejer, laks, asparges, kaviar, dressing og æg	124,00
26.	Pariserbøf Med æggeblomme, rå løg, kapers, peberrod og rødbede	118,00
27.	Fiskeplatte Marineret sild, fiskefilet med remoulade, brotsjösild med kapers, rejer med mayonnaise, røget ål med rørræg, røget laks	205,00
28.	Platte Marineret sild, fiskefilet med remoulade, rejer med mayonnaise, roastbeef, mørbradbøf a la creme, ost	153,00
29.	Omelet Med fyld efter eget ønske	90,00
30.	Æggekage Med røget spæk	89,00

Sælges hele dagen
Forret

31.	Røget laks med rygeostcreme, anrettet på spinat blinis	108,00
32.	Ristede kammuslinger Anrettet med kold jordskokkepurre og sprød spegeskinke. Hertil flütes og smør	108,00
33.	Gravad oksemørbrad Med guacamole, ristet pinjekerner og soltørrede tomater anrettet på salat. Hertil flütes og smør	108,00
34.	Rejecocktail, hertil flütes og smør	94,00

Sælges hele dagen
Hovedret

51.	Laksekotelet Med ristet asparges, indbagte grøntsager med flødeost, sauce Vin Blanc og kartofler vendt med dild	214,00
52.	Fylt rødspætte Dertil grønne asparges, hvide kartofler og sauce Cardinale med rejer, krebshealer og champignon	214,00
53.	Wienerschnitzel af kalvefilet Med ærter, pomes saute og skysauce	183,00
54.	Mørbrad gryde Af svinemørbrad med cocktailpølser, perleløg, Bacon og paprikasauce. Dertil Pommes Frites	189,00
55.	Tournedos Med smørdampede sukkerærter, bagt løg og ristede svampe. Dertil Pom-Rouquette og sauce bernaïse	252,00
56.	Dansk bøf Med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og surt	132,00
57.	Spagetti Carbonara Med kylling og bacon	139,00
58.	Peber Steak Med gulerods pure, grillede squash og bagte cherrytomater. Dertil Pom-rosti og cognacsauce	212,00
59.	Hjemmelavet grøntsagsforårsrulle Med sauterede grøntsager, kartoffelbåde og sur/sød sauce	169,00

Der gives 20% rabat