

DAGENS MIDDAG

2 retter kr. 159,00

Mandag

Cremet grøntsagssuppe med grønt, hertil flutes
Skinkeschnitzel med champion a la crème,
ærter og pommes sauté

Tirsdag

Ristet rugbrød med spicy tunsalat, toppet med syltede løg og karse
Herregårdsbøf med ærter, pommes frites og bearnaisesovs

Onsdag

Hønsesalat med ananas og bacon hertil brød og smør
Stegt rødspætte med hvide kartofler, persillesauce

Torsdag

Paneret kyllingefilet anrettet på sprød salat
dertil sur/sød sauce og flutes
Bøf af svinemørbrad med riset løg, svampe, skysovs, kartofler og surt

Fredag

Rejer på plukket salat hertil brød og smør
Steak af kalvefilet, timianstegte gulerødder og squash
Petitkartofler og tomatiseret sovs

Lørdag

Varmrøget lakserilette anrettet på sprød salat
Peberbøf med grillet tomat, ristet svampe, rösti og pebersovs

TAKE AWAY

MENUKORT



Bogense hotel

v/ T. Kaspersen

Adelgade 56, 5400 Bogense

Tlf. 64 81 11 08

mail: info@bogensehotel.dk

www.bogensehotel.dk

Sælges fra kl. 11.30 til kl. 17.00

Frokost

- | | | |
|-----|---|--------|
| 25. | Stjernesked
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 |
| 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 fyld efter eget ønske | 89,00 |

Sælges hele dagen

Forret

- | | | |
|-----|---|--------|
| 31. | Røget laks
med rygeostcreme, anrettet på spinat blinis | 108,00 |
| 32. | Ristede kammuslinger
på grønt, toppet med sprød spegeskinke og ristet rugbrød hertil hvidløgsdip | 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

- | | | |
|-----|---|--------|
| 52. | Fylt rødspætte
hertil grønne asparges, hvide kartofler og sauce Cardinale med rejer, krebschaler og champignon | 214,00 |
| 53. | Wienerschnitzel af kalvefilet
med ærter, pommes sauté og skysauce | 183,00 |
| 54. | Mørbradgryde
af svinemørbrad med cocktailpøler, perleløg, bacon og paprikasauce. Hertil pommes frites | 189,00 |
| 55. | Tournedos
med peberstet asparges, stegte svampe og bagte cherrytomater hertil Pom-crougette og sauce bearnaise | 252,00 |
| 56. | Dansk bøf
med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og surt | 132,00 |
| 57. | Spagetti Carbonara
med kylling og bacon | 139,00 |
| 59. | Veganerret Hjemmelavet forårsrulle
med sauterede grøntsager, kartoffelbåde og sur/sød sauce | 169,00 |
| 60. | Vegetarret Blomkålsbøf
med petit kartofler vendt i krydderurter – hertil chilimayo. serveres med spinatsalat med fetaost, ristede sesam og syltede rødløg | 169,00 |

Der gives 20% rabat fra nr. 25 - 60