

Bogense Hotel

Adelgade 56, 5400 Bogense

Telefon: 64 81 11 08 Fax: 64 81 36 04

Mail: info@bogensehotel.dk - www.bogensehotel.dk

Menuforslag

Prisliste i restauranten (min. 10 kuverter)

Diner Transportable

Ved Diner Transportable fratrækkes 20 % af prisen

Tillæg for kørsel: kr. 5,00 pr. km. Fra hotel til kunde, og retur til hotel.

Supper

301	Klar suppe med boller og urter	59,50
302	Aspargessuppe med kødboller	63,00
303	Champignonsuppe med kødboller	63,00
304	Legeret hummersuppe med hummerhaler	85,00
305	Løgsuppe med ostebød.	73,50
306	Karrysuppe med hønsebryst	73,50
307	Minestrone med urter og bacon	73,50
308	Kartoffelsuppe med bacon og brødcroustons	73,50

For & mellemretter

309	2 Tarteletter med høns eller rejer i asparges, eventuelt krydret med karry	69,00
310	2 Tarteletter med champignon a la crème	69,00
311	Pestogratineret ½ hummer med marinerede grøntsager anrettet på sprød salat, Dertil flütes og smør.	Dagspris
312	Muslingeskal med dampet og stegt fiskefilet, rejer, muslinger, asparges, champignon a la creme og hummersauce. Sauce Hollandaise a part	93,50
313	Rejecocktail med smørristet hjertebrød eller flütes	87,00
314	Krabbecocktail med smørristet hjertebrød eller flütes	89,00
315	Stjernesnud (kold) Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød, pyntet med citron, kaviar, dressing, rejer, æg og laks	100,50
316	Grapefrugt med hummerhaler, muslinger, rejer, asparges og sauce Ravigote	93,50
317	Canapee de luxe (rejer laks gåseleverpostej)	88,00
318	½ Avocado med rejer og cocktaildressing	75,50
319	Indbagt fiskefilet med rejefyld og hvidløgsdressing	96,50
320	Hvidvinsdampet rødtungefilet i krydderurtesauce med butterdejssnitte	105,00
321	Røget smørfisk anrettet på salat, dertil coleslaw, flütes og smør.	88,00
322	Indbagte kæmperejer med sauce Aurora	95,50

323 Kold hellefisk med stuvet spinat, røræg og slikasparges	87,00
324 Røget lakseroulade med sennepsdressing og salat	87,00
325 Røget ørredfilet med marinerede grønsager og flütes	84,00
326 Gravad laks på surbrød med dilldressing a part	99,50
327 Ferskrøget laks med flødestuvet spinat, røræg og slikasparges	99,50
328 Indbagt laks med sauce Aurora	100,50
329 Tunmousse pyntet med rejer, anrettet på salat, dertil krydderurte dressing, flütes og smør	77,00
330 Kold laks Bellevue	95,50
331 Carpaccio med rucola, parmesan ost, ristede pinjekærner og grøn pesto, dertil flütes og smør.	98,00
332 Kyllingesalat anrettet på frisk ananas, dertil flütes og smør.	74,00
333 Hjemmelavet skinkepate med pistacienødder og marinerede grønsager	84,00

Hovedretter

Svinekød

334 Helstegt svinekam med rødkål, ½ æble, svesker og brunede kartofler	126,50
335 Helstegt svinekam med grønsager og skysauce	130,00
336 Sprængt svinekam med grønsager, smørsauce eller bordelaisesauce	131,00
337 Svinekam stegt som vildt , med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat og surt	130,00
338 Hamburgerryg med grønsager, kartofler, smørsauce eller bordelaisesauce	131,00
339 Husarsteg (nakkefilet) med champignon og løgsoubise, bacon, franske ærter, kartoffelgratin og skysauce	130,00
340 Indbagt svinemørbrad med grønsager, bordelaisesauce og pommes hasselbach.	146,50

Kalv og Lam

341 Kalvesteg med grønsager, flødesauce og pommes risolles	141,50
342 Kalvesteg stegt som vildt , med ½ æble hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt	141,50
343 Kalveryg med grønsager, flødesauce og pommes risolles	190,50
344 Kalveryg med tyttebær, fuglerede med waldorffsalat, surt, haricots verts, pommes risolles og vildtsauce	190,50
345 Kalveryg Orloff , med champignon a la creme, ærter, bagt kartoffel, mixed salat og sauce bearnaise	190,50
346 Helstegt kalvefilet med sauterede svampe, tomat gratineret med ost og pesto, minimajs rullet med bacon, Pom-Anna og mild pebersauce.	186,00
347 Helstegt kalvefilet med sukkerærter, champignon grilltomat, pommes hasselbach og sauce choron	190,50
348 Kalvemørbrad med timian-bagte gulerødder, smørdampet asparges, pyramide kartoffel og svampesauce.	233,00
349 Kalvemedaljon med ærte timbale, bagte rødløg, timian gulerødder, pom Croquettes og sauce Diable.	247,00
350 Lammekølle med grønsager, sennepssauce og friterede kartoffelbåde	138,00
351 Helstegt lammeryg med grønsager og skysauce	148,50

Okse

352 Kogt oksebryst med flødepeberrodssauce	110,00
353 Oksesteg med glaseret løg, haricots verts, surt, sødt og hvide kartofler	120,50
354 Grydestegt højrebssteg med glaserede løg, champignon, bønner, hvide kartofler, flødepeberrod i tomat, surt og sødt	190,50

355 Helstegt oksefilet med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise	190,50
356 Helstegt oksefilet med grøntsager, råstegte kartofler og pebersauce.	190,50
357 Helstegt oksemørbrad med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise	219,00
358 Indbagt oksemørbrad Wellington med marksvampesauce, grilltomat, grønsager og pommes Rösti	222,00

Vildt og fjerkræ

359 Farseret kalkunfilet med grønsager, pommes Risolles og sauce Robert	148,50
360 Rosa stegt andebryst med bagte rodfrugter og æbler, rødkåls salat med appelsin, persille kartofler og sauce Demi-glace.	183,00
361 Andesteg med rødkål, ½ æble, svesker, brunede kartofler og surt	183,50
362 Moseand med hvide og brunede kartofler, tyttebær og fuglerede med waldorffsalat	183,50
363 Fasan i flødesauce med ½ æble, agurkesalat, hvide og brunede kartofler, fuglerede med waldorffsalat	172,00
364 Dyrekølle med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt	190,50
365 Dyrekølle grand Veneur med ½ æble, ristede vindruer, mandariner, fuglerede med waldorffsalat, pommes risolles og surt	208,50
366 Dyreryg med hvide og brune kartofler, tyttebær, fuglerede med waldorffsalat og surt	Dagspris
367 Marineret vildsvineryg med grønsagstimbale, ristede svampe, rødvinssauce og pommes croquettes	201,00

Desserter

368 Appelsinfromage med appelsinsauce	67,50
369 Citronfromage	67,50
370 Ananasfromage	67,50
371 Romfromage med kirsebærsauce	67,50
372 Sherryfromage med hakkede mandler og kirsebærsauce	67,50
373 Gran Marnier fromage med appelsinsauce	67,50
374 Panna cotta med skovbær kompot og nøddecrunch. (portionsanrettet)	77,50
375 Fløderand med frugt	67,50
376 Mandelfløderand med frugtsalat	67,50
377 Chokoladefondant med appelsin is og frisk frugt. (portionsanrettet)	87,50
378 Hjemmelavet Rubinsteinkage	86,50
379 Kejserinderis med abrikossauce	76,00
380 Mango is på nøddbund dertil frisk frugt. (portionsanrettet)	84,50
381 Isrand med frugt eller jordbærsauce	63,50
382 Nøddekurv med vanilleis og frisk frugt (portionsanrettet)	76,00
383 Cherry Heeringparfait med brændte mandler og chokolade	77,00
384 Hjemmelavet isbombe med hjemmelavet jordbæris, vanilleis og chokoladeis	77,00
385 Chokoladeislagkage på hasselnøddbund. (portionsanrettet)	83,50
386 Omelet en surprise	83,50
387 Chokoladeroulade med Grand Marnieris, og orangesauce. (portionsanrettet)	76,00
388 Jordbær Romanoff (portionsanrettet)	Dagspris
389 Chokolademousse på nøddbund dertil stikkelsbærkompot. (portionsanrettet)	84,50
390 ½ Ananas med frisk frugtsalat og softice	84,50
391 Frugttærte med cremefraiche eller flødeskum. (portionsanrettet)	77,00
392 Bagt mandelrand med frisk frugtsalat og softice	77,00

Natmad

394	Snitter	36,00
395	Luksussnitter	47,00
396	3 slags sandwich med skinke, æg og tun	47,00
397	Pølsebord med 3 slags pølse, leverpostej, frikadeller og 2 slags oste	92,00
398	Crossiant med hønse- og rejesalat	75,00
399	Røget landskinke med rørag	75,00
400	Frikadeller med kold kartoffelsalat	75,00
401	Hot-Dogs med røde pølser.	69,00
402	Biksemad med spejlæg eller bearnaise	75,00
403	Skipperlobescoves med rødbeder og rugbrød	72,00
404	Glaseret skinke med mixed salat, og hjemmelavet kartoffelsalat	79,00
405	Æggekage med bacon, rugbrød, sennep og rødbeder.	74,00
406	Gullaschsuppe med flütes	75,00
407	Kyllingekotelet med mixet salat og flütes.	74,00
408	Hjemmelavet Pizza med skinke, oksekød eller kylling.	69,00

Koldt

409	Uspecificeret smørrebrød	39,00
410	Håndmad	26,00
411	Snitter ¼	23,00
412	Snitter 1/3	26,00

Platter og anretninger

413	Platte – Marineret sild, æg og rejer, fiskefilet med remoulade, leverpostej med bacon, lun frikadelle med rødkål, 1 slags pålæg og ost.	118,50
414	Luksusplatte – Marineret sild, rejer med mayonnaise, fiskefilet med remoulade, leverpostej med bacon og champignon, medister med rødkål, mørbradbøf a la creme, og ost	145,00
415	Anretning – Marineret sild, stegt sild i lage, karrysalat, fiskefilet med remoulade, rejer med mayonnaise, ribbensteg og medister med rødkål, mørbradbøf a la creme, brieost med appelsin og frugtsalat	174,00
416	Luksusanretning – 4 slags sild, kartoffelsalat, rejer, laks, røget ål, tartelet med høns i asparges, varm leverpostej med bacon og champignon, ¼ moseand med rødkål, wienerschnitzel med grønsager, ostanretning med frugtsalat	312,00