

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

(minimum 10 kuverter)

Priser 2013

Supper

301	Klar suppe med boller og urter	55,00
302	Aspargessuppe med kødboller	58,00
303	Champignonsuppe med kødboller	58,00
304	Klar hønsekødsuppe med hønsekød og grønsager	58,00
305	Legeret hummersuppe med hummerhaler	79,00
306	Løgssuppe med ostebrød.	68,00
307	Carrysuppe med hønsebryst	68,00
308	Minestrone med urter og bacon	68,00
309	Kartoffelsuppe med bacon og brødcroutons	68,00
310	Russisk rødbedesuppe (Bortsch)	68,00

For & mellemretter

311	2 Tarteletter med høns eller rejer i asparges, eventuelt krydret med carry	63,00
312	2 Tarteletter med champignon a la crème	63,00
313	Muslingeskal med fiskestuvning	80,00
314	Muslingeskal med dampet og stegt fiskefilet, rejer, muslinger, asparges, champignon a la creme og hummersauce. Sauce Hollandaise a part	86,00
315	Rejecocktail med smørristet hjertebrød eller flüte	80,00
316	Krabbecocktail med smørristet hjertebrød eller flüte	82,00
317	Stjerneskud (kold) Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød, pyntet med citron, kaviar, dressing, rejer, æg og laks	93,00
318	Grapefrugt med hummerhaler, muslinger, rejer, asparges og sauce Ravigote	86,00
319	Canapee de luxe (rejer laks gåseleverpostej)	81,00
320	½ Avocado med rejer og cocktaildressing	69,00
321	Indbagt fiskefilet med rejefyld og hvidløgsdressing	89,00
322	Hvidvinsdampet rødtungefilet i krydderurtesauce med butterdejssnitte	97,00
323	Varm laksemousse med smørsauterede grønsager og sauce vin blanc	96,00
324	Indbagte kæmperejer med sauce Aurora	88,00
325	Kold hellefisk med stuvet spinat, røræg og slikasparges	80,00

326 Røget lakseroulade med sennepsdressing og salat	80,00
327 Røget ørredfilet med marinerede grønsager og flüte	77,00
328 Gravad laks på surbrød med dilldressing a part	92,00
329 Ferskrøget laks med flødestuvet spinat, røræg og slikasparges	92,00
330 Indbagt laks med sauce Aurora	93,00
331 Kogt laks Florentine	89,00
332 Kold laks bellevue	88,00
333 Fiskefilet Marguery med muslinger og rejer	90,00
334 Fiskefilet bonne femme med champignon og løg	86,00
335 Hjemmelavet skinkepaté med pistaciennødder og marinerede grønsager	77,00
336 Andepaté med sennepsmarinerede champignon, og flüte	82,00
337 Hønsesalat anrettet på frisk ananas, hertil flüte	71,00
338 Brisselterrin med hønseskød, hummerhaler og peberfrugtcompot	98,00

Hovedretter

339 Helstegt svinekam med rødkål, ½ æble, svesker og brunede kartofler	113,00
340 Helstegt svinekam med grønsager og skysauce	116,00
341 Rødvinsmarineret svinekam (uden svær) med grønsager	123,00
342 Helstegt svinekam (uden svær) med ærter, champignon og paprikasauce	123,00
343 Sprængt svinekam med grønsager, smørsauce eller bordelaisesauce	117,00
344 Hamburgerryg med grønsager, kartofler, smørsauce eller bordelaisesauce,	117,00
345 Husarsteg (nakkefilet) med champignon og løgsoubise ,bacon, franske ærter, kartoffelgratin og skysauce	116,00
346 Svinekam stegt som vildt , med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat og surt	116,00
347 Indbagt svinemørbrad med grønsager, bordelaisesauce og pommes hasselbach	132,00
348 Lammekølle med grønsager, sennepssauce og friterede kartoffelbåde	124,00
349 Helstegt lammeryg med grønsager og skysauce	134,00
350 Kalvesteg med grønsager, flødesauce og pommes risolles	127,00
351 Kalvesteg stegt som vildt , med ½ æble hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt	127,00
352 Kalveryg med grønsager, flødesauce og pommes risolles	174,00
353 Kalveryg Orloff , med champignon a la creme, ærter, bagt kartoffel, mixed salat og sauce bearnaise	174,00
354 Kalvefilet med ristet champignon, tomat concassé, broccoli, fyldt bagt kartoffel, tomatiseret flødesauce	174,00
355 Kalveryg med tyttebær, fuglerede med waldorffsalat, surt, pommes risolles eller brunede kartofler og vildtsauce	174,00
356 Helstegt kalvefilet med sukkerærter, champignon grilltomat, pommes hasselbach og sauce choron	174,00
357 Kalvemørbrad med hønsesoufflefars, flødestuvet spinat, gulerødder, friterede kartoffelbåde og Noilly Pratsauce	206,00
358 Kogt oksebryst med flødepeberrodssauce	97,00
359 Oksesteg med surt, sødt og hvide kartofler	107,00
360 Grydestegt højrebssteg med glacerede løg, champignon, brunede og hvide kartofler, frossen flødepeberrod i tomat, surt og sødt	174,00
361 Helstegt oksefilet med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise	174,00
362 Helstegt oksefilet med markchampignonsauce, råstegte kartofler, gulerødder og slikporre	174,00

364 Helstegt oksemørbrad med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise	201,00
365 Indbagt oksemørbrad Wellington med marksvampesauce, grilltomat, grønsager og pommes Rösti	204,00
366 Sprængt kalkun med grønsager og sauce Robert	134,00
367 Farseret kalkunfilet med grønsager, pommes Risolles og sauce Robert	134,00
368 Farseret minikalkun med ½ æble, fuglerede med waldorffsalat og pommes risolles	161,00
369 Indbagt kalkunfilet med broccoli, gulerødder, pommes risolles og madeirasauce	134,00
370 Andesteg med rødkål, ½ æble, svesker, brunede kartofler og surt	167,00
371 Moseand med hvide og brunede kartofler, tyttebær og fuglerede med waldorffsalat	167,00
372 Due med salat Apex, pommes Rissoles, pebersauce med ristede vindruer og valnødder	194,00
373 Fasan i flødesauce med ½ æble, agurkesalat, hvide og brunede kartofler, fuglerede med waldorffsalat	156,00
374 Dyrekølle med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt	174,00
375 Dyrekølle grand Veneur med ½ æble, ristede vindruer, mandariner, fuglerede med waldorffsalat, pommes risolles og surt	191,00
376 Dyreryg med hvide og brune kartofler, tyttebær, fuglerede med waldorffsalat og surt	Dagspris
377 Marineret vildsvineryg med grønsagstimbale, ristede svampe, rødvinssauce og pommes croquette	184,00

Desserter

378 Appelsinfromage med appelsinsauce	62,00
379 Citronfromage	62,00
380 Ananasfromage	62,00
381 Romfromage med kirsebærsauce	62,00
382 Sherryfromage med hakkede mandler og kirsebærsauce	62,00
383 Gran Marnierfromage med appelsinsauce	62,00
384 Kold Gran Marniersouffle med abrikossauce	73,00
385 Fløderand med frugt	62,00
386 Mandelfløderand med frugtsalat	62,00
387 Chokoladefløderand med abrikoskompot	62,00
388 Hjemmelavet Rubinsteinkage	80,00
389 Kejserinderis med abrikossauce	70,00
390 Karamelrand med karamelsauce	60,00
391 Isrand med frugt eller jordbærsauce	58,00
392 Nøddekurv med vanilleis og frisk frugt (portionsanrettet)	70,00
393 Cherry Heeringparfait med brændte mandler og chokolade	71,00
394 Hjemmelavet isbombe med hjemmelavet jordbæris, vanilleis og chokoladeis	71,00
395 Chokoladeislagkage på hasselnøddebund	77,00
396 Omelet en surprise	77,00
397 Chokoladeroulade med Grand Marnieris, og orangesauce	70,00
398 Jordbær Romanoff (portionsanrettet)	Dagspris
399 Vingelérand med frugt og råcreme	72,00
400 ½ Ananas med frisk frugtsalat og softice	78,00
401 Frugtterne med creme fraiche eller flødeskum	71,00
402 Bagt mandelrand med frisk frugtsalat og softice	71,00

Natmad

403	Snitter	26,00
404	Luxussnitter	39,00
405	3 slags sandwich med skinke, æg og tun	45,00
406	Pølsebord med 3 slags pølse, leverpostej, frikadeller og 2 slags oste	80,00
407	Crossiant med hønse og rejesalat	68,00
408	Røget landskinke med røræg	67,00
409	Frikadeller med kold kartoffelsalat	67,00
410	Forloren skildpadde	73,00
411	Biksemad med spejlæg eller bearnaise	67,00
412	Skipperlobescoves med rødbeder og rugbrød	64,00
413	Glaceret skinke med mixed salat, og hjemmelavet kartoffelsalat	72,00
414	Kyllingebryst med mixed salat og flüte	66,00
415	Gullaschsuppe med flüte	67,00

Koldt

416	Uspecificeret smørrebrød	36,00
417	Håndmad	25,00
418	Snitter ¼	22,00
419	Snitter 1/3	25,00

Platter og anretninger

420	Platte – Marineret sild, æg og rejer, fiskefilet med remoulade, leverpostej med bacon, lun frikadelle med rødkål, 1 slags pålæg og ost.	109,00
421	Luxusplatte – Marineret sild, rejer med mayonaise, fiskefilet med remoulade, leverpostej med bacon og champignon, medister med rødkål, mørbradbøf a la creme, og ost	134,00
422	Anretning – Marineret sild, stegt sild i lage, carrysalat, fiskefilet med remoulade, rejer med mayonaise, ribbensteg og medister med rødkål, mørbradbøf a la creme, brieost med appelsin og frugtsalat	160,00
423	Luxusanretning – 4 slags sild, kartoffelsalat, rejer, laks, røget ål, tartelet med høns i asperges, varm leverpostej med bacon og champignon, ¼ moseand med rødkål, wienerschnitzel med grønsager, osteinretning med frugtsalat	290,00