



Tlf.: 6481 1108  
mail: [info@bogensehotel.dk](mailto:info@bogensehotel.dk)  
[www.bogensehotel.dk](http://www.bogensehotel.dk)

Byens ældste hotel med moderne komfort og selskabslokaler. Hyggelig restaurant med et alsidigt spisekort. Stor sal, der kan laves mindre ved brug af foldedøre.

## Fest til fast pris

3 retters menu  
Kaffe med hjemmelavede småkager  
½ flaske vin  
1 glas dessertvin

Fra kr. 339,00 pr. kuvert

5 timers arrangement  
Tillæg pr. efterfølgende time kr. 45,00 pr. kuvert



## Supper

- 301 **Klar suppe** med boller og urter
- 302 **Aspargessuppe** med kødboller
- 303 **Champignonsuppe** med kødboller
- 304 **Legeret hummersuppe** med hummerhaler +20
- 305 **Løgsuppe** med ostebrød.
- 306 **Karrysuppe** med hønsbryst
- 307 **Minestrone** med urter og bacon
- 308 **Kartoffelsuppe** med bacon og brødcroustons

## For & mellemretter

- 309 **2 Tarteletter med høns eller rejer i asparges**, eventuelt krydret med karry
- 310 **2 Tarteletter med champignon a la crème**
- 311 **Pestogradineret ½ hummer** med marinerede grøntsager anrettet på sprød salat, Dertil flütes og smør. Dagspris
- 312 **Muslingskal med dampet og stegt fiskefilet**, rejer, muslinger, asparges, champignon a la creme og hummersauce. Sauce Hollandaise a part +30
- 313 **Rejecocktail** med smørristet hjertebrød eller flütes +20
- 314 **Krabbecocktail** med smørristet hjertebrød eller flütes +20
- 315 **Stjerneskud (kold)** Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød, pyntet med Citron,,kaviar, dressing, rejer, æg og laks +20
- 316 **Grapefrugt** med hummerhaler, muslinger, rejer, asparges og sauce Ravigote +20
- 317 **Canapee de luxe** (rejer laks gåseleverpostej) +20
- 318 **½ Avocado med rejer** og cocktaildressing
- 319 **Indbagt fiskefilet** med rejefyld og hvidløgsdressing +20
- 320 **Hvidvinsdampet rødtungefilet** i krydderurtesauce med buttedejsnitte +30
- 321 **Røget smørfisk** anrettet på salat, dertil coleslaw, flütes og smør. +25
- 322 **Indbagte kæmperejer** med sauce Aurora +25
- 323 **Kold hellefisk** med stuvet spinat, røræg og slikasparges +25
- 324 **Røget lakseroulade** med sennepsdressing og salat +25
- 325 **Røget ørredfilet** med marinerede grøntsager og flütes +20
- 326 **Gravad laks** på surbrød med dilledressing a part +25
- 327 **Ferskrøget laks** med flødestuvet spinat, røræg og slikasparges +25
- 328 **Indbagt laks** med sauce Aurora +25
- 329 **Tunmousse** pyntet med rejer, anrettet på salat, dertil krydderurte dressing, flütes og smør
- 330 **Kold laks Bellevue** +25
- 331 **Carpaccio** med rucola, parmesan ost, ristede pinjekærner og grøn pesto. Dertil flütes og smør. +30
- 332 **Kyllingesalat** anrettet på frisk annanas, dertil flütes og smør.
- 333 **Hjemmelavet skinkepate** med pistacienødder og marinerede grøntsager



## Hovedretter

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

## Kalv og Lam

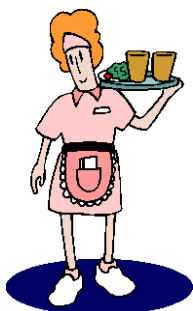
- 341 **Kalvesteg** med grønsager, flødesauce og pommes risolles +20  
342 **Kalvesteg stegt som vildt**, med ½ æble hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt +20  
343 **Kalveryg** med grønsager, flødesauce og pommes risolles +35  
344 **Kalveryg** med tyttebær, fuglerede med waldorffsalat, surt, haricots verts, pommes risolles og vildtsauce +35  
345 **Kalveryg Orloff**, med champignon a la creme, ærter, bagt kartoffel, mixed salat og sauce bearnaise +35  
346 **Helstegt kalvefilet** med sauterede svampe, tomat gratineret med ost og pesto, minimajs rullet med bacon, Pom-Anna og mild pebersauce. +40  
347 **Helstegt kalvefilet** med sukkerærter, champignon grilltomat, pommes hasselbach og sauce choron +35  
348 **Kalvemørbrad** med timian-bagte gulerødder, smørdampet asparges, pyramide kartoffel og svampesauce. +45  
349 **Kalvemedaljon** med ærte timbale, bagte rødløg, timian gulerødder, pom-Croquettes og sauce Diable. +50  
350 **Lammekølle** med grønsager, sennepssauce og friterede kartoffelbåde  
351 **Helstegt lammeryg** med grønsager og skysauce +20

## Okse

- 352 **Kogt oksebryst** med flødepeberrodssauce  
353 **Oksesteg** med glaseret løg, haricots verts, surt, sødt og hvide kartofler  
354 **Grydestegt højrebssteg** med glaserede løg, champignon, bønner, hvide kartofler, flødepeberrod i tomat, surt og sødt +35  
355 **Helstegt oksefilet** med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise +35  
356 **Helstegt oksefilet** med grøntsager, råstegte kartofler og pebersauce. +35  
357 **Helstegt oksemørbrad** med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise +45  
358 **Indbagt oksemørbrad** Wellington med marksvampesauce, grilltomat, grønsager og pommes Rösti +45

### Vildt og fjerkræ

359	<b>Farseret kalkunfilet</b> med grønsager, pommes Risolles og sauce Robert	+20
360	<b>Rosa stegt andebryst</b> med bagte rodfrugter og æbler, rødkåls salat med appelsin, persille kartofler og sauce Demi-glace.	+30
361	<b>Andesteg</b> med rødkål, ½ æble, svesker, brunede kartofler og surt	+25
362	<b>Moseand</b> med hvide og brunede kartofler, tyttebær og fuglerede med waldorffsalat	+30
363	<b>Fasan</b> i flødesauce med ½ æble, agurkesalat, hvide og brunede kartofler, fuglerede med waldorffsalat	+25
364	<b>Dyrekølle</b> med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt	+45
365	<b>Dyrekølle grand Veneur</b> med ½ æble, ristede vindruer, mandariner, fuglerede med waldorffsalat, pommes risolles og surt	+45
366	<b>Dyreryg</b> med hvide og brune kartofler, tyttebær, fuglerede med waldorffsalat og surt	+55
367	<b>Marineret vildsvineryg</b> med grønsagstimbale, ristede svampe, rødvinsauce og pommes croquettes	+45



### **Desserter**

368	<b>Appelsinfromage</b> med appelsinsauce	
369	<b>Citronfromage</b>	
370	<b>Ananasfromage</b>	
371	<b>Romfromage</b> med kirsebærsauce	
372	<b>Sherryfromage</b> med hakkede mandler og kirsebærsauce	
373	<b>Gran Marnier fromage</b> med appelsinsauce	+20
374	<b>Panna cotta</b> med skovbærkompot og nødde crunch. (portionsanrettet)	
375	<b>Fløderand</b> med frugt	
376	<b>Mandelfløderand</b> med frugtsalat	+15
377	<b>Chokoladefondant</b> med appelsin is og frisk frugt. (portionsanrettet)	+25
378	<b>Hjemmelavet Rubinsteinkage</b>	+20
379	<b>Kejserinderis</b> med abrikossauce	
380	<b>Mango is på nøddebund</b> dertil frisk frugt. (portionsanrettet)	+20
381	<b>Isrand</b> med frugt eller jordbærsauce	
382	<b>Nøddekurv</b> med vanilleis og frisk frugt (portionsanrettet)	
383	<b>Cherry Heeringparfait</b> med brændte mandler og chokolade	+20
384	<b>Hjemmelavet isbombe</b> med hjemmelavet jordbæris, vanilleis og chokoladeis	+10
385	<b>Chokoladeislagkage</b> på hasselnøddbund. (portionsanrettet)	+20
386	<b>Omelet en surprice</b>	+20
387	<b>Chokoladeroulade</b> med Grand Marnieris, og orangesauce. (portionsanrettet)	
388	<b>Jordbær Romanoff</b> (portionsanrettet)	Dagspris
389	<b>Chokolademousse på nøddebund</b> dertil stikkelsbærkompot. (portionsanrettet)	+25
390	½ <b>Ananas</b> med frisk frugtsalat og softice	+20
391	<b>Frugttærte</b> med cremefraiche eller flødeskum. (portionsanrettet)	
392	<b>Bagt mandelrand</b> med frisk frugtsalat og softice	+15

