

# Aften menu

## Forretter

|  |       |
|--|-------|
| <b>Aspargessuppe</b> Serveres med kødboller og brød                | 81,-  |
| <b>Fisketallerken</b> 2 slags fisk og skaldyr, serveres med flutes | 119,- |
| <b>Den Klassiske Rejecocktail</b>                                  | 97,-  |
| <b>3 slags sild</b> med løg, kapers, karrymayonnaise og rugbrød    | 105,- |
| <b>Skalddyrs salat</b> med ristet hvidt brød                       | 87,-  |
| <b>Gravad laks</b> med rævesauce                                   | 87,-  |
| <b>Røget laks</b> med asparges og brød                             | 89,-  |
| <b>2 tarteletter</b> med høns og asparges                          | 89,-  |

## Klassikerne

|  |       |
|--|-------|
| <b>Raadhuusgryde</b> oksekød i flødepaprikasauce, serveres med ris eller kartoffelmos              | 155,- |
| <b>Stegt flæsk</b> serveres med hvide kartofler og persillesauce                                   | 149,- |
| <b>Biksemad</b> serveres med 2 spejlæg, rødbeder og rugbrød  | 142,- |
| <b>Wienerschnitzel</b> kalveschnitzel serveres med brasede kartofler, ærter, smørsauce og surt     | 189,- |
| <b>Pariserbøf</b> serveres med kapers, løg, rødbeder, peberrod og æggeblomme                       | 149,- |
| <b>Raadhuus Kafeens Stjerneskud</b> rødspættefilet, røget laks, rejer og mayonnaise på ristet brød | 149,- |

## Hovedretter

|   |       |
|---|-------|
| <b>Engelsk bøf</b> Oksefilet serveres med hvide kartofler og surt                                     | 205,- |
| <b>Kalvefilet</b> serveres med dagens kartoffel, grønt og svampesauce                                 | 205,- |
| <b>Helstegt andebryst</b> serveres med selleripuré, druer, valnødder, bønner og honning/appelsinsauce | 205,- |

## Oste og desserter

|  |      |
|--|------|
| <b>Ris à la mande</b> med kirsebærsauce  | 72,- |
| <b>Raadhuus pandekager</b> 2 pandekager med Grand Marnier creme                | 76,- |
| <b>Pandekager</b> 2 pandekager med vanilleis og jordbærsyltetøj                | 72,- |
| <b>Bananasplit</b> med vanilleis, flødeskum og chokoladesauce                  | 76,- |
| <b>Is og sorbet</b>  | 72,- |
| <b>Vaniljeis</b> med flødeskum og chokoladesauce                               | 72,- |
| <b>Chokoladekage</b> med vanilleis og frugtcoulis                              | 72,- |
| <b>Friturestegt camembert</b> serveres med solbærsyltetøj og ristet hvidt brød | 72,- |
| <b>Alm. ost.</b> Serveres med peberfrugt og hvidt brød                         | 51,- |
| <b>Gammel ost</b> Serveres med fedt, sky, rom og rugbrød                       | 72,- |
| <b>Kransekage</b> hjemmelavet og dyppet i chokolade                            | 30,- |

## **Julemenu**

*Gravad laks med rævesauce og skaldyrssalat*

*Oksefilet med pommers rissolés, broccoli og rødvinssauce*

*Eller*

*Helstegt andebryst med selleripuré, druer, valnødder, bønner og honning/appelsinsauce*

*Friturestegt camembert*

*Eller*

*Ris à la mande*

*2 retter 270,-*

*3 retter 310,-*

## **Lille juleanretning (min. 2 kuverter)**

*3 slags sild, serveres med kapers, løg og karrymayonnaise*

*Rødspættefilet med remoulade, skaldyrssalat,*

*Gravad laks med rævesauce*

*Tartelet med høns i asparges, lun medister med grønlangkål,*

*Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål,*

*Ris à la mande med kirsebærsauce*

*Brød og smør*

*Per person 310,-*

## **Luksus juleanretning (min. 2 kuverter)**

*3 slags sild, serveres med kapers, løg og karrymayonnaise*

*Rødspættefilet med remoulade, skaldyrssalat,*

*Røget ål med lunt røræg, gravad laks med rævesauce*

*Tartelet med høns i asparges, lun medister med grønlangkål,*

*Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål, andesteg,*

*Ris à la mande med kirsebærsauce*

*Brød og smør*

*Per person 370,-*

*Vi gør venligst opmærksom på, at af hensyn til hurtig betjening ved alle borde, kan afregning for hvert enkelt bord ikke deles op i flere betalinger.*