

STRANDPAVILLONEN HORNBÆK

AFTEN

STARTERS

Røget laks - 145,-

Færøsk koldrøget laks, blinis, urtecreme og friske urter.

Strand P. toast - 135,-

Håndpillede rejer, stenbiderrogn, rødløg, grillet brød dild i hjemmerørt mayonnaise.

Hvide asparges - 175,-

Nye hvide asparges med håndpillede rejer og sauce mousseline.

Moules marinières - 110,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske krydderurter

MAIN COURSES

Moules marinières - 185,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske krydderurter.

Meunierestegt rødtunge - 275,-

Helstegt rødtunge med nye kartofler, kapers, agurk og smørsauce.

Fransk poussin - 245,-

Majsfordret fransk poussin med kryddersmør, kartofler, citron og agurkesalat.

Grillet ribeye - 345,-

250 g. grillet ribeye med bagte San Marzano tomater, home fries og sauce bearnaise.

Steak Tartare - 225,-

Friskhakket okseinderlår rørt med cornichoner, kapers, løg, sennep, cognac og krydderurter.
Serveres med salat, home fries og aioli

Strand P. Burger - 185,-

Grillet burgerbøf i økologisk briochebolle, cheddar, salat, syltet agurk, rødløg og SP burgersauce.
Serveres med home fries og aioli.

Risotto Vegetar - 185,-

Risotto med svampe, forårsløg, ærter og parmsan

DESSERTS

Profiteroles - 125,-

Crepe Suzette - 125,-

Gateau Marcel - 125,-

Creme Brulée - 110,-

2 kugler vaniljeis med chokoladesauce - 95,-

Petit Four fra Jota i Gilleleje - 75,-

Prinser og Prinsesser

Fiskefilet med home fries, salat og remoulade 110,-

Børneburger med home fries 110,-

Vaniljeis med chokoladesauce 95,-