

# PÅSKEPLATTE (Min. 6 pers.)

fra den 23. marts - 2. april 2024



HR. SKOV  
BLÅVAND

Sild, karrysalat, løg & kapers.

Æg m/håndpillede rejer & Hr. Skov ramsløgs aioli.

Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade & citron.  
Lunes i ovn ved 150° i 5 minutter.

Fransk klassisk pate m/surt.

Trøffelpølse m/soltørrede tomat & oliven.

Okseinderlår m/Hr. Skov peberrodscreme med solbær.

Svine medaljoner m/bløde løg & cornichoner.  
Lunes i ovn ved 200° i 12-15 minutter

2 Gourmet oste m/Hr. Skov tilbehør

Sprøde hjemmelavede brød chips

Øko. rugbrød, rustik landbrød & smør.

**298,-** / pr. pers.

Ring 75 27 85 00 (tryk 1) for bestilling.

Påskeplatte skal bestilles 1-2 dage før.



# PÅSKE MENU (Min. 6 pers.)

fra den 23. marts - 2. april 2024



HR. SKOV  
BLÅVAND

*Forret*

## HÅNDPILLEDE REJER

½ avokado, hjemmelavet rød dressing,  
rødløg & sprød salat.

Brød & smør.

**118,-** / pr. pers.

*Hovedret*

## HELSTEGT KRONDYRFILET FRA FILSØ

Smørstegte svampe, friske grøntsager,  
små kartofler & vildt sauce.

**329,-** / pr. pers.

## TILBUD 2 RETTER

**398,-** / pr. pers.

Ring 75 27 85 00 (tryk 1) for bestilling

Påske menuen skal bestilles 4-6 dage før.