



Menukort

Forretter

- Orientalisk karrysuppe, flødelegeret hønssekødssuppe med hønssekød, peberfrugt, champignon, ananas samt friskbagt brød* 69,-
- Stor tartelet med høns i asparges* 59,-
- Røget laks med flødestuvet spinat, røræg og asparges, serveres med ristet brød* 85,-
- Kæmperejer i fløde tomat sauce, smagt til med hvidvin, oregano og hvidløg. Serveres med frisk bagt brød* 85,-
- 1 stk. bakskuld med citron, remoulade og rugbrød* 69,-
- Rejecocktail med friskbagt brød* 69,-
- Carpaccio med høvlet parmesan, capers og salat* 85,-

Sand's specialiteter

- Stegt flæsk med persillesauce og hvide kartofler* 109,-
- Pariserbøf med løg, rødbeder, kapers, peberrod og æggeblomme* 109,-
- Stjernesnud med stegt og dampet fiskefilet. Garneret med dressing, rejer, asparges, røget laks og kaviar* 115,-



Hovedretter

- Herregårdsbøf, hakkebøf med hjemmelavet bearnaise sauce, ærter og pommes frites* 139,-
- Beuf bearnaise - af 200 g oksemørbrad - serveres med hjemmelavet bearnaise sauce, dagens garniture og pommes frites* 229,-
- Beuf Stroganoff, strimler af ristet oksemørbrad og bacon i kraftig sauce tilsat fløde, løg, tomat og champignon. Serveres med enten kartoffelmos eller pommes frites* 179,-
- Peberbøf – af 200 g oksemørbrad – flamberet i cognac, serveres med pebersauce, bagt kartoffel med kryddersmør og dagens garniture* 229,-
- Wienerschnitzel af kalveinderlår, med ærter, sky sauce og brasede kartofler* 169,-
- Kyllingebryst med tomatkryddersauce med hvidløg og krydderurter, salat og kartoffelbåde* 139,-

Fisk

- Stegt rødspætte med persillesauce og hvide kartofler* 159,-
- Fileter af rødspætte med rejer og asparges i hummerstuvning, samt hvide kartofler og dagens garniture* 179,-

Vegetar

- Spinatpandekage fyldt med sauterede grøntsager, ris pilaw og tomatflødesauce* 139,-

Dessert og ost

<i>Valnødde-marcipantærte med hjemmelavet is og friske frugter</i>	69,-
<i>Dagens desserttallerken</i>	69,-
<i>Hjemmelavede pandekager med vanilleis</i>	65,-
<i>Variation af is, frugt og coulis</i>	65,-
<i>Friturestegt camembert med ristet brød og solbær</i>	55,-
<i>Danske og udenlandske oste med oliven tapanade og glaserede nødder</i>	69,-
<i>Kransekage</i>	18,-

Kaffe

<i>1 kande the pr. person</i>	30,-
<i>1 kande kaffe pr. person</i>	30,-
<i>1 kop varm kakao med flødeskum</i>	25,-
<i>Irish Coffee</i>	45,-
<i>Italiensk kaffe, med Sambuca</i>	45,-

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.