

Menukort

Velkommen på Restaurant Mols Bjerger

Forretter (kl. 17-21)

- 1. Hønsesalat**
på grønne lune asparges m/ sprød bacon,
salat i strimler samt brød & smør **Kr. 65.-**
- 2. Varmrøget laks**
m/ flødestuvet spinat, rejer og citron
samt brød & smør **Kr. 75.-**
- 3. Porretærte**
hjemmelavet med kylling, broccoli,
salat i strimler og hj.lavet dressing. **Kr. 58.-**
- 4. Rejecocktail**
m/ rejer, hj.rørt mayonaise,
citron, tomat, asparges, caviar, salat
samt brød & smør. **Kr. 68.-**
- 5. Seranoskinke**
m/ rucola, olivenolie, revet parmesan ost
samt brød & smør. **Kr. 68.-**
- 6. Karrysuppe**
m/ tigerrejer, fersken, grønsager samt brød. **Kr. 68.-**

Børneretter (kl. 12-21)

- 70. Pommes frites**
m/ ketchup & remoulade. **Kr. 30.-**
- 71. Fiskefilét**
m/ remoulade, ketchup, citron
& pommes frites. **Kr. 58.-**
- 72. Pølser**
m/ remoulade, ketchup & pommes frites. **Kr. 45.-**
- 73. Pizza**
m/ ost & skinke **Kr. 48.-**
- 74. Børneis**  **Kr. 35.-**

Hvidvin - Rosé

- Molbovin**
En gylden vin, varm og let krydret med behagelig eftersmag. 1/2 flaske Kr. 80.-
1/1 flaske Kr. 160.-
- Piesporter**
Let sødlig moselvin pr. 1/1 flaske **Kr. 150.-**
- Muscadet**
Lagret på egefad. Dejlig duft, tør og harmonisk pr. 1/1 flaske. **Kr. 175.-**
- Herons Nest Chardonnay**
Duft af hydeblomst, frisk smag af eksotisk frugt - pr. 1/1 flaske. **Kr. 180.-**
- Riesling - Alsace**
Indbydende duft, udsøgt smag - kraftig vin - pr. 1/1 flaske. **Kr. 190.-**
- Rosé Siglo XX Spanien**
Mørk farve, fyldig smag med præget af hindbær - pr. 1/1 flaske. **Kr. 185.-**

Frokost (12-17)

- 60. Tarteletter**
3 stk. med høns i asparges,
pyntet med tomat **Kr. 60.-**
- 61. Rødspættefilet**
hjemmepaneret m/ remoulade, rejer, citron,
tomat, samt 2 halve rugbrød m/smør. **Kr. 65.-**
- 62. Varmrøget laks**
m/ flødestuvet spinat, rejer, citron,
samt brød & smør **Kr. 75.-**
- 63. Stjernes kud a' la Mols**
2 hjemmepaneret rødspættefilet'er,
to slags dressing, pyntet med rejer,
tomat, citron, asparges, kaviar og dertil
brød & smør. **Kr. 95.-**
- 64. Hønsesalat**
på grønne lune asparges m/ sprød bacon,
salat i strimler samt brød & smør **Kr. 65.-**

- 65. Brettjause a la Mols**
3 slags pølse, røget landskinke,
peberrodscreme, syltet agurk,
oliven, ost, samt fedt, smør
og brød **Kr. 75.-**
- 66. Porretærte**
hjemmelavet med kylling, broccoli,
salat i strimler og hj.lavet dressing. **Kr. 58.-**

Rødvin

- Molbovin**
Funklende let krydret vin, med god saft og fylde. 1/2 flaske Kr. 80.-
1/1 flaske Kr. 160.-
- Chianti**
Let krydret med god smag og fylde pr. 1/1 flaske. **Kr. 180.-**
- Burgo Viejo**
Indbydende duft, blød og rund smag med elegant fodpræg pr. 1/1 flaske. **Kr. 180.-**
- Ch. Trocard Bordeaux Sup.**
Intens duft, fyldig og saftig smag af friske bær pr 1/1 flaske. **Kr. 195.-**
- Devonet - sydafrika**
Mørk fyldig duft og smag af skovbær pr. 1/1 flaske. **Kr. 180.-**
- Ch. Croix De Rembeau - Lussac St. Emilion**
Mørk og kraftig, med stor fylde og smag pr. 1/1 flaske. **Kr. 290.-**



Stegeretter / fisk (kl. 17-21)



10. Wienerschnitzel

af kalv, m/ ærter, citron, benfri sild, hævlet peberrod, brunet smør, & brasede kartofler.

Kr. 165.-

13. Fedtmule Steak

200g. tyndstegs filét med fedtkant, barbecuesauce, kryddersmør, majs, samt små krydderkartofler.

Kr. 168.-

11. Molbobøf

200g. hakkebøf, m/ dagens grønsager, bearnaisesauce & pommes frites.

Kr. 110.-

14. Kalvesteak

m/ bearnaisesauce, ristet tomat, dagens grønsager & pommes frites.

Kr. 185.-

12. Kalvefilet Karl Gustav

m/ hummerhaler, dagens grønsager, små krydderkartofler & hummersauce

Kr. 185.-

15. Kyllingefilét

m/ barbecuesauce, sprød bacon, dagens grønsager samt små krydderkartofler.

Kr. 135.-

16. Rødspætte a'la Kattegat

fyldt rødspætte m/ hummersauce, pyntet med rejer, asparges, caviar tomat, citron, dertil pommes frites.

Kr. 168.-

Alle stegeretter serveres med hjemmebagt brød & hjemmelavet tapenade.

**Festmenu til jeres næste fest
spørg betjeningen efter brochure**

Dessertes

50. Bananasplit

3 slags is, nødder, chokoladesauce, flødeskum & hindbær-puré.

Kr. 60.-

51. Chokoladecake

m/ vaniljeis og flødeskum

Kr. 60.-

52. Nøddetærte

m/ vaniljeis og friske bær.

Kr. 60.-

53. Syltede figner

m/ pernod, vaniljeis, nødder & flødeskum.

Kr. 60.-



1/2 bolle m/smør Kr. 10.-

Kringle Kr. 25.-

Pæretærte m/ flødeskum Kr. 35.-

Fadøl - lille 0,25l	Kr. 25.-
Fadøl - stor 0,50l	Kr. 48.-
Alm. øl	Kr. 30.-
Lux. øl	Kr. 35.-
Lille vand	Kr. 15.-
Stor vand	Kr. 30.-
Lux. vand	Kr. 25.-

Kaffe/te pr. pers.	Kr. 25.-
Sherry, Portvin, Madeira	Kr. 30.-
Likør 2 cl.	Kr. 35.-
Cognac	Kr. 45.-

Whisky	Kr. 30.-
Vodka	Kr. 30.-
Pernod	Kr. 30.-
Campari	Kr. 30.-
Rom	Kr. 30.-
Snaps	Kr. 25.-

