



Velkommen i Restaurant Stranden, der siden 5. maj 2022 også har været kendt som vores Elev-restaurant. Det er nemlig vores dygtige kokke- og tjenerelver, der primært driver restauranten, og står bag de forskellige retter og anbefalinger til vine, du ser her i menukortet. Vi håber, du får en dejlig aften. Velbekomme.

Menu & vine



Balders veganske forret

Gazpacho af fynske tomater og frisk urteolie

Viognier, Dom Fond Croze, Vin de France 88,- pr. glas

Emmas forret

Stegt jomfruummer, agurk, syltede æbler, fennikel crudité, syrnede fløde skilt med dildolie

Solaris, Rös Reserve, Dyrehøjvingård, Røsnæs 98,- pr. glas

Balders mellemret

(kan også serveres som hovedret)

Sprød fasanrilette med røget mayo, hjemmesylt og radise crudité

Pinot Noir Sulzfeld, Burg Ravensburg, Baden 98,- pr. glas

Emmas hovedret

Rødtunge stegt på ben med kørvælstøv, blåmuslinger, nye sommerløg, variation af asparges og en hvidvinsauce med kørvælstøv og ramsløg

Chardonnay, Bourgogne Blanc, Cécile Paquet, Bourgogne 88,- pr. glas

Emma og Balders dessert

Rabarbertærte, jordbær, yoghurtis, krystal hvid choko, saltkaramel og råsyltet rabarber

Lágrima White Port, Weise & Krohn, Douro 78,- pr. glas

2 retter 298,- · 3 retter 358,- · 4 retter 408,- · 5 retter 448,-

Økologiske danske oste

Hjemmelavet sylt, nødder og brød

En slags ost kr. 68,- to slags kr. 88,- herefter kr. 20,- pr. stk.

Pinot Gris "Clos St Urbain", Dom Zind Humbrecht, Alsace 88,- pr. glas

*Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæson og tilgang af varer.
Har du spørgsmål vedr. allergener, er du velkommen til at henvende dig til restaurantens personale.*