



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



Emma og Balders forret

Hjemmerørt tatar af hvid fisk fra bæredygtigt fiskeri med aspargesmayo og krydderurter

2019 – Solaris – Rös – Reserve – Kalundborg – Danmark – 98,- pr. glas

Hoangs Veganske mellemret

Stegte svampe med rosmarinsauce, krydderurter og urtecрудité

2018 – Sangiovese – Tenute Mara – Guiry – Italien – 88,- pr. glas

Patrick og Frederiks mellemret

(kan også serveres som hovedret)

Ravioli og skum af jomfruhummer og marinerede tomater

2021 – Grüner Veltliner – Wieninger – Nussberg – Østrig – 88,- pr. glas

Patrick og Balders hovedret

Variation af velfærdsgris, gulerodspuré, sauteret fynsk kål, skalotter og hasselnødder, økologiske kartofler og smørsauce med kapers

Vegansk hovedret: blomkåls- og quinoakrebinet med vegansk purløgscremesauce, grøntsager og kartofler

2020 – Späteburgunder – Rings – Pfalz – Tyskland – 98,- pr. glas

Emma og Emmas dessert

Hvid chokolademousse og solbærsorbet med knas og friske bær

2018 – Semillon & Sauvignon Blanc – Château du Mont – Saint Croix du mont – Bordeaux – Frankrig – 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.