

Velkommen i Restaurant Stranden, der siden 5. maj 2022 også har været kendt som vores Elev-restaurant. Det er nemlig vores dygtige kokke- og tjenerlever, 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



Meretes veganske forret

Kartoffel/porresuppe med rodfrugtchips og urteolie
Viognier, Dom Fond Croze, Vin de France 88,- pr. glas

Markus' forret

Sprød fasanrillette med røget mayo og hjemmesylt
Pinot Noir Sulzfeld, Burg Ravensburg, Baden 98,- pr. glas

Emmas mellemret

(kan også serveres som hovedret)

Stegt jomfruhummer, agurk, syltede æbler, fennikel crudité, syrnede fløde skilt med dildolie
Solaris, Rös Reserve, Dyrehøjvingård, Røsnæs 98,- pr. glas

Emmas hovedret

Rødtunge stegt på ben med kørvelstøv, blåmuslinger, citrondampet spidskål, hvidvinsauce med kørvel og ramsløg
Chardonnay, Bourgogne Blanc, Cécile Paquet, Bourgogne 88,- pr. glas

Emma og Markus' dessert

Blommetærte, yoghurtis, krystal hvid choko, saltkaramel, dildstøv, citronskum og frisk dild
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.*