



HOTEL

Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

AFTENMENU

FORRETTER

Efterårets tomater

Skagenskinke – Burrata – citrus olie – spæd salat – frisk urt
Kr. 118,-

Røget laksetatar

Syltet tyttebær – skaldyrs mayo – spæd salat – grøn olie – frisk urt
Kr. 122,-

Rødbedecarpaccio

Syltet løg – sprød rodfrugt – spæd salat – frisk urt –
vinagrette – kapersbær
Kr. 98,-



HOTEL

Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

AFTENMENU

HOVEDRETTER

Klassisk wienerschnitzel af kalv

Med skysauce, smørdampede ærter, pommes sauté og "dreng"
Kr. 255,-

Skindstegt kulmule

Med nøddestegt palmekål, hummersauce, spinattærte
og pommes rissolé
Kr. 255,-

Steak af okse striploin 350 gram

Med pommes rissolé, sennepsbagt broccoli, sauce Bordelaise, syltet løg og urter
Kr. 365,-

Gnocchi al pesto e pomodorini

Ristet Porto Bello, sauteret palmekål, krydderbagt tomat
og friskrevet parmesan
Kr. 235,-

Pejseburgeren m. fritter

Med lageret Gruyère, sprødt panchetta, syltet agurk, bagt tomat, rosmarin mayo og salat
Kr. 245,-



HOTEL

Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

AFTENMENU

DESSERTER

Økologisk vaniljeparfait

Henkogte skovbær, brændt chokolade, hindbærstøv,
honningknas og vanilje tuille

Kr. 95,-

Brie de Meaux

Med råsyltede skovbær, bornholmske kiks, pisket smør
og kandiserede mandler

Kr. 125,-

Havtornsfromage

Hvid chokoladeganache, havtornssorbet, vanilje tuille,
honningknas og hindbærstøv

Kr. 118,-