

Fjordgaardens

Herbst Menü

Vorspeisen

Geräucherter Kabeljau

Variation von der roten Beete

125 kr.

Hokkaido Suppe

mit Chorizo und Kräutern

125 kr.

Skagen Schinken

mit frischen Brombeeren, malz und Kresse Mayo

125 kr.

Fjordgaardens Erlebnismenü

Vorweg Snacks mit Crémant. 3 oder 5 Gang-menü begleitet mit 3 oder 5 Gläsern Wein ein abgestimmtes Menü. Kaffee und Avec

3 Gänge

1025 kr. pro pers.

5 Gänge

1535 kr. pro pers.


fjordgaarden

kurbad - hotel - konference



Fjordgaardens

Herbst Menü

Hauptgänge

Hook-aged Schweinekotelette

Variation von der Karotte, eingelegtem Fenchel, Rotwein Sauce
und Kräutern

325 kr.

Hähnchenbrust aus Hopballe

Eingelegte rote Zwiebeln, gebratene Buchenhüte, gebackene
Zwiebeln und Pilz Ragout

325 kr.

Fisch des Tages

Mit Apfel-Pflaumen Kompott, Butter blanchierten Wirsing Kohl
und Blätterteigstangen mit Sesam

325 kr.

Fjordgaardens Burger

Brioche Brötchen, Gammelknas Käse aus Unika, Tomaten Kom-
pott, Dijon-mayo karamellierte Zwiebeln, eingelegte Gurken,
Kopfsalat, Aioli und Pommes Frites

189 kr.

Extras

Speck 20 kr.

Zwiebel Ringe 20 kr.

Ribeye

Salat mit Vinaigrette, Rot Wein Sauce, Aioli und Pommes frites

325 kr.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference



Fjordgaardens

Herbst Menü

Käse

3 Dänische Käsesorten mit Kompott, Oliven und hausgemachtem Knäckebrød

140 kr.

Nachspeise

Himbeere

Himbeertarte, Himbeer Sorbet, getrocknete Himbeeren und weiße Schokolade

105 kr.

Schokolade

Brownie, Zitronen Sorbet, Zitronen Quark, gesalzene Karamell und kristallisierte Milch Schokolade

105 kr.

Birne

Buttermilch Panna Cotta, Birnen Sorbet, Birnenchips und Vanille Streusel

105 kr.

Wein Menü

1 Glas Wein	105 kr.
2 Glas Wein	205 kr.
3 Glas Wein	305 kr.
4 Glas Wein	405 kr.
5 Glas Wein	505 kr.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Bemærk venligst. Ved betaling med udenlandske kreditkort vil der være et gebyr på det samlede fakturabeløb Eurocard, Mastercard, Visa, Amex og Diners 3,75%

