

Menu

Forretter

1. **Cremet svampestuvning** serveret m. smørstegt brød & urtesalat.
2. **Græskarsuppe** serveret m. sprødstegt bacon & ristede græskarkerner.
3. **Røget dyrekølle** serveret m. abrikospuré, råmarinerede tyttebær, syltede løg & urtesalat.

Serveres m. brød & smør.

Pris pr. forret DKK 129,-

Hovedretter

1. **Bagt fisk fra Skagen** serveret m. sæsonens spæde grøntsager, dagens puré, små nye danske kartofler & cremet sauce m. hvidvin & tomat.
2. **Oksestripløin m. fedtkant fra Grambogaard** serveret m. sæsonens spæde grøntsager, små stegte kartofler & pebersauce.
3. **Boeuf Bourguignon a la Aalbæk Badehotel m. okse fra Grambogaard** serveret i cremet rødvinsauce m. danske gulerødder, svampe & bacon. Hertil grov mos.

Hovedretterne kan også fåes som vegetariske – Spørg din tjener.

Pris pr. hovedret DKK 269,-

Desserter

1. **Blommetrifli à la Aalbæk Badehotel.**
2. **Lun æblecrumble** serveret m. vaniljeis.
3. **Citronfromage** m. flødeskum & mørk chokolade.

Pris pr. dessert DKK 109,-

Klassiske retter

Wienerschnitzel af kalv serveret m. pandestegte kartofler, ærter, dreng & stegesmør.
DKK 299,-

Pandestegte fladfisk serveret m. små kartofler, råmarinerede tyttebær & stegesmør.
DKK 299,-

Menu (English)

Starters

- 1 Creamy mushroom stew served on butter-fried bread with herb salad.
- 2 Pumpkin soup served with crispy bacon & toasted pumpkin seeds.
- 3 Smoked venison club served with apricot puree, raw marinated lingonberries, pickled onions & herb salad.

Served with bread & butter

Price per. Starter DKK 129,-

Main Courses

1. Baked fish from Skagen served with seasonal tender vegetables, puree of the day, small new danish potatoes & creamy sauce with white wine & tomato.
2. Striploin of beef with fat edge from Grambogaard served with seasonal tender vegetables, small fried potatoes & pepper sauce.
3. Boeuf Bourguignon a la Aalbæk Badehotel with beef from Grambogaard served in creamy sauce borderlaise with danish carrots, mushrooms & bacon. Served with coarse mash.

For vegetarian option – Ask your waiter.

Price per. Main Course DKK 269,-

Desserts

1. Plum trifle à la Aalbæk Badehotel.
2. Warm apple crumble served with vanilla ice cream.
3. Lemon mousse with whipped cream & dark chocolate.

Price per. Dessert DKK 109,-

Classic Dishes

Wienerschnitzel of veal served with pan-fried potatoes, peas, lemon & frying butter.
DKK 299,-

Pan-fried flatfish served with small potatos, raw marinated lingonberries & frying butter.
DKK 299,-

Menü (Deutsch)

Vorspeisen

1. **Cremige Pilzragout** serviert auf buttrig geröstetem Brot mit Kräutersalat.
2. **Kürbissuppe** serviert mit knusprigem Bacon & gerösteten Kürbiskernen.
3. **Geräucherte Rehkeule** serviert mit Aprikosenpüree, rohmarinierten Preiselbeeren, eingelegten Zwiebeln & Kräutersalat.

Wird mit Brot & Butter serviert.

Preis pro Vorspeise DKK 129,-

Hauptgerichte

1. **Gebackener Fisch aus Skagen** serviert mit saisonalem zartem Gemüse, heutigem Püree, kleinen neuen dänischen Kartoffeln & cremiger Sauce mit Weißwein & Tomate.
2. **Ribeye-Steak mit Fettrand von Grambogaard** serviert mit saisonalem zartem Gemüse, kleinen gebratenen Kartoffeln & Pfeffersauce.
3. **Boeuf Bourguignon à la Aalbæk Badehotel** mit Rindfleisch von Grambogaard serviert in cremiger Rotweinsauce mit dänischen Karotten, Pilzen & Bacon. Dazu grobes Püree.

Die Hauptgerichte sind auch vegetarisch erhältlich – Fragen Sie Ihren Kellner.

Preis pro Hauptgerichte DKK 269,-

Desserts

1. **Pflaumentrifli à la Aalbæk Badehotel.**
2. **Warmer Apfel-Crumble** serviert mit Vanilleeis.
3. **Zitronencreme** mit Schlagsahne & dunkler Schokolade.

Preis pro Dessert DKK 109,-

Klassische Gerichte

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Bratkartoffeln, Erbsen, Bratgemüse & Bratbutter.
DKK 299,-

In der Pfanne gebratener Flunder, serviert mit kleinen Kartoffeln, rohmarinierten Preiselbeeren & Bratbutter.
DKK 299,-

