

# 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 rødvinssauce 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,-**