



# Hotel Lidenlund Selskabsmenu

## Forret

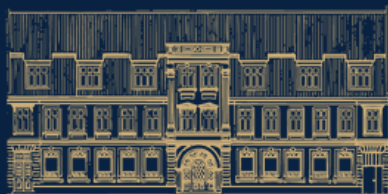
Hvid fisk efter sæson, burre blanc & bagt græskar	195.-
Risotto, svampe og sprød parmesan	185.-
Carpaccio okse, trøffelmayo, syltede bøgehatte, ruccula & vesterhavsost	175.-

## Hovedret

Tournedos af oksemørbrad, sprød grønkål, bagte syltede cherrytomater, græskarpure, rødvinsglace & stegte kartofler	298.-
Torsk, bagte beder, sprød fennikel crudite, fiskefumé & stegte kartofler	289.-
Krondyrfilet, selleripure, stegte svampe, ryster ribs, jordskokke chips, vildtsauce & pommes anna	365.-

## Ost

2 Oste fra Theise mejeri med sødt og hjemmelavet knækbrød	125.-
4 Oste fra Theise mejeri med sødt og hjemmelavet knækbrød	135.-



# Hotel Lidenlund Selskabsmenu

## *Dessert*

Havtorn panna cotta, nøddekrokant & skovsyre	115.-
Gateau macel, syltede bær & vanilje is	145.-
Vanilje parfait med brænt hvid chokolade	115.-

## *Natmad*

Sliders med svine rilette med rødkål	150.-
Sliders med Kalkun rilette med coleslaw	150.-

## *Gourmet hotdogs*

Hotdogs med små hjemmelavet pølser fra Slagter Mortensen, syltede rødløg, grov sennep, knust flæskesvær fra Slagter Mortensen	175.-
---	-------

## *Suppe med hjemmebagt brød*

Det kunne eksempelvis være cremet blomkålssuppe med artiskokchips & skalotteløg	120.-
---	-------