



Restaurant Leonore Christine

Aften

Retter fra det klassiske køkken
Vær hjerteligt velkomne hos
Richard, Charlotte & Dennis



Sæson 2016



Restaurant Leonore Christine Aften

Velkomstdrink

Aperitif Leonore Christine Kr. 95,-

Gin Tonic Kr. 75,-

Brød

Bruschetta serveret med tomat, pesto og ost Kr. 38,-

Brødbakke med lyst og mørkt brød Kr. 34,-

Salater

Lakse salat med hjetre salat, tomater, gulerødder, ærter og agurk Kr. 98,-

Cæsar salat med kylling, brøderoutons og parmesan Kr. 120,-

Forretter

Dagens suppe Kr. 78,-

Tomat og mozzarella salat serveret med pesto, balsamico Kr. 78,-

Lakseroulade serveret med dild creme, avokado og rejer Kr. 88,-

Friske hvide eller grønne asparges serveret med parmaskinke, olivenolie, revet parmasan og citronskal Kr. 109,-

Fiske hovedretter

Hvidvins dampede blåmuslinger serveret med gulerod og selleri Kr. 148,-

Hel ovnbagt Øred serveret med grøntsager i folie og hjemmelavet kartoffelpuré Kr. 158,-

Grillet Laks serveret med hollandaise sauce, grønne asparges og kartofler Kr. 178,-

Hellefisk serveret med hvidløgsmør, stegte grøntsager og kartofler Kr. 188,-

Husets Champagne
En gylden farve samt frisk, velafbalanceret og blød frugtig
Kr. 495,-

Mango salat
Blandet salat,
frisk mango, tomat,
agurk, peberfrugt, ærter,
salatter, græskarkerner &
vinaigrette olie dressing
Kr. 88,-

Stegte kammuslinger
Serveret med Sweet
chili sauce og hvidt brød
Kr. 98,-

2 retter Fisk
Lakseroulade
Serveret med dild creme
og 1 stegt kammusling
Hellefisk
Serveret med hvidløgsmør,
stegte grøntsager og
kartofler
Kr. 228,-

Ved betaling med danske eller udenlandske kreditkort pålægges gebyr.

Restaurant Leonore Christine Aften

Kød hovedretter

Hakkebøf serveret med spejlæg, skysovs og kartofler Kr. 152,-

Flæsketeg serveret med rødkål, skysovs og kartofler Kr. 156,-

Stegt flæsk serveret med rødbeder, grov sennep, persillesovs og kartofler Kr. 156,-

Kyllingebryst serveret med frisk pasta, spinat, tyttebær og gorgonzola sauce Kr. 158,-

Brown Ale marineret svinemørbrad svøbt i bacon serveret med ovnbagte kartofler og kirsebærsauce Kr. 158,-

Braiseret lammeskank serveret med sauteret spinat, persillerodspuré, sauce glace og ovnbagte kartofler Kr. 178,-

Fransk bøf serveret med grøn salat, hvidløgsmør og ovnbagte kartofler Kr. 188,-

Grillet Ribeye serveret med grøntsager, bearnaisesauce og bagt kartoffel Kr. 208,-

Ost

Port Salut serveret med frisk frugt og hvidt brød Kr. 78,-

Gorgonzola med løgringe, rå æggeblomme og ristet brød Kr. 78,-

3 slags oste serveret med behørig garniture Kr. 120,-

Desserten

Crème Brulée Kr. 69,-

Vanilje is serveret med chokolade sovs Kr. 69,-

Pandekager serveret med vanille is og frugter Kr. 69,-

Sommer trifle med makroner og vanillecreme med flødeskum Kr. 69,-

2 retter Kød

3 små forretter fra det kolde køkken

Grillet Ribeye
Serveret med grøntsager, bearnaise-sauce og bagt kartoffel

Kr. 248,-

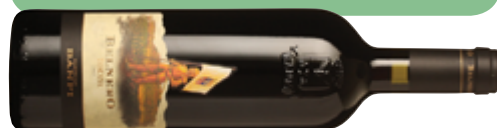
Wienerschnitzel

Serveret med skysovs og stegte kartofler

Kr. 178,-

Vi anbefaler en flaske Belnero fra Castello Banfi i Italien. Vinen er hovedsageligt produceret af Sangiovese tilsat en lille procentdel Cabernet Sauvignon og Merlot druer. Denne flotte rødvin har været lagret 14 måneder på franske egetræsfade. Det er en utrolig flot vin med intens dybrød farve og delikat duft af krydderier, tobak og kaffe samt noter af brombær marmelade, fyldig, men samtidig blød og behagelig frugtmag med et strejf af vanilje, et velafbalanceret tanninindhold samt en lang og harmonisk eftersmag.

Kr. 389,-



Ved betaling med danske eller udenlandske kreditkort pålægges gebyr.



Banfi, Evoluzione 1 di tre
Toscana I.G.T., Italien

Denne vin kommer fra det italienske vinhus, Castello Banfi, som er beliggende i Toscana. Castello Banfi er absolut et af Italiens førende og mest prestigepægede vinhuse. Castello Banfi blev ved VinItaly 2010 kåret som "Bedste italienske vineri" - det var tolvte gang på sytten år at Castello Banfi løb med denne flotte titel! Vinen er produceret af 70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah og 5% Merlot druer, der er dyrket på Castello Banfis egne vinmarker i den sydlige del af Montalcino i Toscana.

Det er en unik og meget innovativ vin, da den ikke bare er produceret af et blend af fire forskellige druetyper, men også af druer fra forskellige årgange. Det er kun de allerbedste druer, der er udvalgt til denne vin - og alle druer og årgange er vinificeret hver for sig.

Sangiovese druerne, der er fra 1998 og 2003 har været lagret 30 måneder på nye store franske egetræsfade.

- Cabernet Sauvignon druerne er fra 2001 og har været lagret i ståltanke samt 12 måneder på egetræsfade.
- Merlot druerne er fra 2001 og har været lagret i ståltanke samt 12 måneder på egetræsfade.
- Syrah druerne er fra 2012 og har været lagret i ståltanke samt 15 måneder på egetræsfade.

Vinen har i gennemsnit fået 20 måneders egetræslagring, og det færdige blend har til sidst lagret 8 måneder på ståltanke inden tapning. Resultatet er denne fantastiske Banfi Evoluzione, som er helt unik og uforlignelig. Det er en aristokratisk og velstruktureret vin med intens, lysviolet farve, kompleks duft med noter af tobak, mint, solbær og kirsebær, fyldig frugtsmag med finesse og dybde samt en lang og behagelig eftersmag. Den er særdeles velegnet til vildt, okse- og kalvekød, gryderetter, simremad og kraftige oste. Denne harmoniske og velafbalancerede vin kan med velbehag drikkes nu, men den har samtidig et godt henlægningspotentiale.