



nørherredhus

Menuer

FORRETTER

Terrin af unghanebryst

– farseret med syltede skovsvampe

Klassisk servering af ferskrøget laks

– m. rogn, cremefraiche, rødløg, kapers og spæde salater

Cappachio

– m. sønderjysk pesto, syltede artiskok, parmesan og trøffelolie

Kold fisketallerken

– m. canoloni af fersk røget laks, torsketerrin, tigerrejer og urteskum

Den klassiske rejecocktail

Dildmarineret ristet laksefilet

– med flødespinat, lakserogn og mørk fiskeglace

Krabbefarseret rødtungefilet

– med urter, spinat og hummerbisque

Fiskebuffet ala køkkenchefen – ALT GODT FRA HAVET -

– Cappuccino af jomfruhummer med stjerne anis & majs

– Safran marineret laks med fennikel

– Blåmuslinger dampet i hvidvin, skalotter, urter og fløde

– Østers naturel

– Carpaccio af tun med wasabi

– Jomfruhummer med citron

– Røget hellefisk med trøffelrøræg

(merpris kr. 60,-)



Nørherredhus Hotel & Konferencenter

Mads Clausensvej 101
6430 Nordborg · Danmark
Tel +45 7445 0111
Fax +45 7445 1355
Email: nhhus@nhhus.dk
www.nhhus.dk





nørherredhus

Menuer

SUPPER

Kartoffelsuppe m. purløg og jomfruhummer

Aspargessuppe med trøffelolie og let pisket urtefløde

Sellericremet suppe m. karrystegte kammuslinger

Skummende jordkokkecremesuppe med sprød kalvebacon & jordkokkechips

Klar oksehalesuppe m. sprøde urter og karryfløde "Lady Curzon"

HOVEDRETTER

Urtemarineret kalvetyksteg

– med glaseret perleløg, sauteret grøntsager og vinhandlersauce

Lammekølle

– stegt med timian, urter vendt i persille og hvidløg. Tomatiseret lammesky og flødegratineret kartoffel

Helstegt oksehøjreb

– med krølfedt, champignons, bagt tomat, fyldte squash, rødvinsglace, flødegratineret kartoffel (merpris kr. 18,-)

Krondyrkølle

– med grøntsager fra årstidens marked, dertil bacon kartoffel duchesse

Unghanebryst

– med stegt urtegnoci og sherrysauce, dertil årstidens grøntsager

Ovnbagt laks

– med fennikel, braiserede blåmuslinger og vanillefløde



Nørherredhus Hotel & Conferencecenter

Mads Clausensvej 101
6430 Nordborg · Danmark
Tel +45 7445 0111
Fax +45 7445 1355
Email: nhhus@nhhus.dk
www.nhhus.dk





nørherredhus

Menuer

DESSERTER & OSTE

Sprøde mandelkurve

– fyldt med iscreme, serveres med passionsfrugtsauce samt creme Chantilly

Mørk & hvid chokolademousse

– med syltede orange

Nørherredhus islagkage

Karameliseret kokos parfait

– med varm creme de cassis

Varm chokoladefondant

– med amaretto praline is

Dessertbuffet som køkkenchefen laver den

– tærter, brownies, mousse, frugtsalat, fyldte pandekager, chokolade og kransekager (merpris kr. 55,-)

OSTE

Tre lækre italienske gårdoste med oliven, safranpære chutney og grissini



Nørherredhus Hotel & Conferencecenter

Mads Clausensvej 101
6430 Nordborg · Danmark
Tel +45 7445 0111
Fax +45 7445 1355
Email: nhhus@nhhus.dk
www.nhhus.dk





nørherredhus

Menuer

NATMAD

Sønderjysk pølsebord, kr. 72,-

Frikadeller med kold kartoffelsalat, kr. 62,-

Aspargessuppe, kr. 62,-

Klar suppe, kr. 58,-

Ungarsk gullaschsuppe, kr. 60,-

Dansk hotdog, kr. 60,-

(Ovenstående forslag på natmad er inkluderet i prisen på vores selskabspakke 1 – 3)

PRISER

1 ret (hovedret), kr. 195,-

2 retter, kr. 245,-

3 retter, kr. 295,-

4 retter, kr. 345,-

Nørherredhus Hotel & Conferencecenter – vinkort

Til ovenstående menuer kan vi tilbyde et bredt udvalg af vine, se venligst vores vinkort.

Nørherredhus Hotel & Conferencecenter – vin ad libitum under middagen

Vi anbefaler også vores vin ad libitum menu, som tager udgangspunkt i en dejlig Chardonnay hvidvin til forret og en rødvin baseret på Merlot-druen fra Frankrig til hovedretten. Man slutter af med et glas dessertvin efter eget valg. Prisen er kr. 235,- og er baseret på 3 retter. Ønskes vin ad libitum til 4 retter er der merpris på kr. 40,-



Nørherredhus Hotel & Conferencecenter

Mads Clausensvej 101
6430 Nordborg · Danmark
Tel +45 7445 0111
Fax +45 7445 1355
Email: nhhus@nhhus.dk
www.nhhus.dk

