



nørherredhus

# Menüs

## VORSPEISEN

Terrine von der Hähnchenbrust  
– gefüllt mit marinierten Pilzen

Klassischer frisch geräucherter Lachs  
– mit Rogen, saurer Sahne, roten Zwiebeln, Kapern und Babysalat

Carpaccio  
– mit Sønderjysk Pesto, eingelegten Artischocken, Parmesan und Trüffelöl

Kalte Fischplatte  
– mit Canneloni von frischem Lachs, Kabeljauterrine, Tigergarnelen und Kräuterschaum

Klassischer Garnelencocktail

Gebratenes, dillmariniertes Lachsfilet  
– mit cremigem Spinat, Lachsrogen und dunklem Fischglace

Mit Krabben gefülltes Rotbarschfilet  
– mit Kräutern, Spinat und Hummerbisque

Fischbuffet à la Chef – Meeresfrüchte –  
– Cappuccino von Hummer mit Sternanis & Mais  
– Safranmarinierter Lachs mit Fenchel  
– Miesmuscheln in Weißwein gedünstet, Schalotten, Kräuter und Sahne  
– Austern naturell  
– Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi  
– Hummer mit Zitrone  
– Geräucherter Heilbutt mit Trüffel-Rührei  
(Aufpreis kr. 60,-)



### **Nørherredhus Hotel & Conferencecenter**

Mads Clausensvej 101  
6430 Nordborg · Danmark  
Tel +45 7445 0111  
Fax +45 7445 1355  
Email: [nhhus@nhhus.dk](mailto:nhhus@nhhus.dk)  
[www.nhhus.dk](http://www.nhhus.dk)



nørherredhus

# Menüs

## SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Hummer

Spargelsuppe mit Trüffelöl und leicht geschlagener Kräutersahne

Cremige Selleriesuppe mit Jakobsmuscheln in Curry gebraten

Schaumige Topinambur-Cremesuppe mit knusprigem Rinderspeck & Topinambur-Chips

Klare Ochsenschwanzsuppe mit knusprigen Kräutern und Curry-Sahne  
"Lady Curzon"

## HAUPTGERICHTE

Kräutermarinierter Kalbsbraten  
– mit glasierten Perlzwiebeln, gedünstetem Gemüse und Weinsauce

Lammkeule  
– mit Thymian gebraten, Kräutern gewendet in Petersilie und Knoblauch. Tomatisiertes Lammjus und mit Sahne überbackene Kartoffeln

Gebratene Ochsenlende  
– mit Kruste, Champignons, gebackene Tomate, gefüllte Zucchini, Rotweinglace, mit Sahne überbackene Kartoffeln (Aufpreis kr. 18,-)

Keule vom Rotwild  
– mit Marktgemüse der Saison, dazu Speck-Kartoffeln Duchesse

Hähnchenbrust  
– mit gebratenen Kräutergnocchi und Sherrysauce,  
dazu Gemüse der Saison

Gebackener Lachs  
– mit Fenchel, geschmorten Miesmuscheln und Vanillecreme



### **Nørherredhus Hotel & Conferencecenter**

Mads Clausensvej 101  
6430 Nordborg · Danmark  
Tel +45 7445 0111  
Fax +45 7445 1355  
Email: [nhhus@nhhus.dk](mailto:nhhus@nhhus.dk)  
[www.nhhus.dk](http://www.nhhus.dk)





nørherredhus

# Menüs

## DESSERTS & KÄSE

Knusper-Mandel-Körbchen  
– gefüllt mit Eis, serviert mit Passionsfruchtsauce und  
Crème Chantilly

Dunkles & helles Schokoladenmousse  
– mit Orangeat

Nørherredhus Eistorte

Karamellisiertes Kokosparfait  
– mit warmer Crème de Cassis

Warmes Schokoladenfondant  
– mit Amaretto Praliné Eis

Dessertbuffet nach Art des Küchenchefs  
– Kuchen, Brownies, Mousse, Fruchtsalat, Gefüllte Pfannkuchen,  
Schokolade und Makronenkuchen  
(Aufpreis kr. 55)

## KÄSE

Drei köstliche italienische Bauernkäse mit Oliven, Safranbirnenchutney  
und Grissini



### **Nørherredhus Hotel & Konferencecenter**

Mads Clausensvej 101  
6430 Nordborg · Danmark  
Tel +45 7445 0111  
Fax +45 7445 1355  
Email: [nhhus@nhhus.dk](mailto:nhhus@nhhus.dk)  
[www.nhhus.dk](http://www.nhhus.dk)





nørherredhus

# Menüs

## MITTERNACHTS-SNACK

Sønderjysk Wurstplatte . . . . .	kr. 72,-
Frikadellen mit Kartoffelsalat . . . . .	kr. 62,-
Spargelsuppe . . . . .	kr. 62,-
Klare Suppe . . . . .	kr. 58,-
Ungarische Gulaschsuppe . . . . .	kr. 60,-
Dänischer Hotdog . . . . .	kr. 60,-

(Die obigen Mitternachts-Snacks sind im Preis für unsere Festpakete 1-3 enthalten.)

### Preise

1 Gang (Hauptgericht). . . . .	kr. 195,-
2 Gänge . . . . .	kr. 245,-
3 Gänge . . . . .	kr. 295,-
4 Gänge . . . . .	kr. 345,-

### Nørherredhus Hotel & Konferenc Center – Weinkarte

Zu den obengenannten Menüs können wir Ihnen eine breite Auswahl an Weinen reichen. Bitte sehen Sie dazu unsere Weinkarte.

### Nørherredhus Hotel & Konferenczentrum – Wein ad libitum

Wir empfehlen unser Wein ad libitum Menü welches aus einem schönen Chardonnay Weißwein zur Vorspeise und einem Rotwein aus Merlot-Trauben aus Frankreich zum Hauptgericht besteht. Das Menü schließt mit einem Glas Dessertwein nach Wahl.

Preis: kr. 235,- für 3 Gänge.

(Sollten Sie das Wein ad libitum für 4 Gänge wünschen, berechnen wir einen Aufpreis von kr. 40,-)



#### Nørherredhus Hotel & Conferencecenter

Mads Clausensvej 101  
6430 Nordborg · Danmark  
Tel +45 7445 0111  
Fax +45 7445 1355  
Email: [nhhus@nhhus.dk](mailto:nhhus@nhhus.dk)  
[www.nhhus.dk](http://www.nhhus.dk)

