

# *Generalens fine små forretter:*

*Man kan vælge mellem 15 slags små forretter lavet efter inspiration fra C. Jacobsen kokebog som var Tranekærs slot chefkok på Generalens tid.*

*Vi anbefaler at man vælger mellem 3 og 5 småretter, som så samlet set vil udgøre det for en forret. Man kan også vælge at få et helt fad med små lækkerier, som så kan være et fad til deling.*

*1 ret koster 30,00kr pr. stk. €4.30*

*Køkkenchefens valg: Vi blander et flot fad med et bredt udvalg.*

*5. - 10 stk. blandet til 270,00kr. €39                      11. - 15 stk. blandet til 400,00kr. €58*

---

*12. Små Spanske pølser i rødvin og syltede løg.*

*13. Oksekøds Pate med oliven og bønner.*

*14. Farseret tomat med røget lammekød og mynte.*

*15. Blandet skov og mark svampe i sød marinade med portvin.*

*16. Røget organisk laks og rørt Fynsk rygeost med lokal honning.*

*17. 3 stk. Black Tiger rejer i hvidvin og grøn karry.*

*18. Bagt hvid fisk i grøn basilikum.*

*19. Blandet friske grønsager kogt i safran marinade og jomfru olivenolie.*

*20. Spansk lufttørret skinke, oliven og tomat.*

*21. Søkogte Rejer (40g.) peberfrugt- marmelade og lime.*

*22. Dansk frisk gedeost, med stegt peber i oliven olie.*

*23. **Specialitet!!**            Vores egen æblekogte landskinke med bagt æble.*

*24. **Specialitet!!** Trøffel æg, helt æg med trøffelolie og serveret med ansjoser og fyld.*

*25. **Specialitet!!** Røget Dansk oksemørbrad rullet i kraftige krydderier, tranebær sylt.*

*26. **Specialitet!!** Terrin af rødspætte og persille og store kapers, samt creme.*

## *Hovedretter:*

*30. Kamsteg af Grambogaard gris, sød syrlig rødkål, kraftig brun sovs, og nye kartofler. Gele af tranebær.  
135,00kr. € 19.30*

*31. Ragout af sommerbuk, på mørkt øl og gammel rødvin.  
Serveret med bagte løg og cremet mos.  
175,00kr. € 25.00*

*32. Bornholmsk unghane bryst og lår i rejse sauce, drysset med friske rejer og frisk dild. Serveret med nye kartofler, ærter og perleløg.  
178,00kr. € 25.40*

*33. Himmerlands Kalve culotte i portions stykker, marineret i sennepslage og grillet. Serveret med grillet kartoffel og rødølgs sauce.  
185,00kr. € 26.40*

*34. Hel stegt lokal rødspætte(ca. 500G), smør, citron, nye kartofler, samt tranebær sylt.  
175,00kr. € 25.00*

*35. Stegt bøf af US. Angus højrebs filet, ca. 300g, serveret med grillet kartoffel og afkølet bearnaise sauce.  
225,00kr. € 32.20*

*40. Stor skål med grønne danske salater, og marinade. Nok til 2.  
65,00kr. € 9.30*

*41. Friske ærter og bønner med rødølgs marinade. Nok til 2.  
65,00kr. € 9.30*

*42. Tomat og basilikum, skåret til grov salat med senneps marinade. Nok til 2.  
65,00kr. € 9.30*

## *Søndags menu:*

*45. Suppe, steg og is. 289,00kr. € 41.30*

*Hver søndag tilbereder vi en klassisk menu af gode Danske råvare og serverer den som i gamle dage: på fad og med masser af tilbehør.  
SE vores Søndags tavle for den gældende menu.*

*OBS... Skal bestilles af hele bordet!!*

## ***Dessert:***

*50. Bagt æblekage med smør og sukker, tilsmagt kanel og citron og serveret med creme fraise.*

*49,00kr. € 7.00*

*51. Vores egen hjemmelavet Is, spørg om hvilke vi har lavet i dag. 3 kugler, med jordbær, pure og kiks.*

*75,00kr. € 10.70*

*52. Chokolade og orange mousse af 70 % callebaut chokolade og Grand mainer samt frisk søde appelsiner.*

*75,00kr. € 10.70*

*53. Danske friske Jordbær med fløde og sukker.*

*Dagspris.*

*54. Lun kraftig chokoladekage med nødder og vores egen vanilje is. Hertil lun chokolade sovs.*

*75,00kr. € 10.70*

*55. 3 slags danske gode oste, med tilbehør*

*95,00kr. € 13.60*

***60. Dagens kage og friskbrygget kaffe. 69,00kr. € 9.90***

## ***Børnemad. 85,00kr. € 12.20***

*70. Stegt Kyllingelår med ristede kartofler.*

*71. Lasagne af oksekød.*

*72. Stegt Rødspættefilet og nye kartofler.*

*73. Stegt Bøf og ristede kartofler.*

*Børnemaden serveres med børnegrønt.*

*Vi har ikke pomfrits / friture, men laver gerne stegte sprøde kartofler.*