

# AFTENMENU

HVER DAG KL. 18.00 - 20.45

## VELKOMMEN TIL RESTAURANT AQUA

På Hotel Marina kræser vi om retterne, laver maden fra bunden og bruger hovedsageligt lokale råvarer.

Alt imens vores kokkeelever bliver klædt på til den store verden, dykker vi ned i kokkebøgerne og udvikler de bedste opskrifter.

Køkkenet er åbent for bestilling alle dage kl. 18.00-20.45

## DAGENS MENU

3 SERVERINGER AF I ALT 7 ANRETNINGER

1 SERVERING

**268,-**

2 SERVERINGER

**338,-**

3 SERVERINGER

**388,-**

### MANDAG: MENU 1

- Koldrøget laks m. tranebærcreme
- Butterdejsslomme fyldt m. spinat feta og tomat
- Carpaccio med peberrodscreme på smørstegt rugbrød
- Græsk kyllingesalat Serveret med dijonnaise og surdejsbrød
  
- Rosastegt oksefilet, Timian sauce, halvebagte kartofler med urtesmør, honningbagt pasinak, sauteret spinat og kål, bagte tomater
  
- Tiramisu
- Mini frugttærte med vaniljecreme og bær
- Oreo/mynte kage



## TIRSDAG: MENU 2

- Serrano skinke med melon, mynte og mozzarella
    - Ristede tigerrejer med aioli
  - Smør dampet hvidfisk med sauteret porrer og bacon
    - Hummus m. ristede pinjekerner
- Serveret med dijonnaise og surdejsbrød
- Helstegt kalvefilet med pebersauce, friteret kartofler, sauteret spidskål, gratineret blomkål med parmesan og timian, puré af gulerod
    - Lun blommekage med vaniljecreme
      - Chokolademousse
    - Mini pavlova med flødeskum og bær

## ONSDAG: MENU 1

- Koldrøget laks m. tranebærcreme
    - Butterdejsslomme fyldt m. spinat feta og tomat
  - Carpaccio med peberrodscreme på smørstegt rugbrød
    - Græsk kyllingesalat
- Serveret med dijonnaise og surdejsbrød
- Rosastegt oksefilet, Timian sauce, halvebagte kartofler med urtesmør, honningbagt pasinak, sauteret spinat og kål, bagte tomater
    - Tiramisu
  - Mini frugttærte med vaniljecreme og bær
    - Oreo/mynte kage

## TORSDAG: MENU 3

- Tigerrejer m. panko, chili creme og citron perler
    - Grillet squash m. ostecreme
  - Carpaccio med peberrodscreme på smørstegt rugbrød
    - Capaccio m. basilikums creme og parmesan
- Serveret med dijonnaise og surdejsbrød
- Mørbrad medaljon af gris, kameliseret løg glacé, knuste kartofler, bagt græskar, røget knoldselleri, puré af rødbede
    - Lemon cello
    - Blåbær cheesecake
  - Brownie m. valnødder og vaniljecreme



## FREDAG: MENU 2

- Serrano skinke med melon, mynte og mozzarella
    - Ristede tigerrejer med aioli
  - Smør dampet hvidfisk med sauteret porrer og bacon
    - Hummus m. ristede pinjekerner
- Serveret med dijonnaise og surdejsbrød

- Helstegt kalvefilet med pebersauce, friteret kartofler, sauteret spidskål, gratineret blomkål med parmesan og timian, puré af gulerod

- Lun blommekage med vaniljecreme
  - Chokolademousse
- Mini pavlova med flødeskum og bær

## LØRDAG: MENU 1

- Koldrøget laks m. tranebærcreme
  - Butterdejsslomme fyldt m. spinat feta og tomat
  - Carpaccio med peberrodscreme på smørstegt rugbrød
    - Græsk kyllingesalat
- Serveret med dijonnaise og surdejsbrød

- Rosastegt oksefilet, Timian sauce, halvebagte kartofler med urtesmør, honningbagt pasinak, sauteret spinat og kål, bagte tomater

- Tiramisu
- Mini frugttærte med vaniljecreme og bær
  - Oreo/mynte kage

## SØNDAG: MENU 3

- Tigerrejer m. panko, chili creme og citron perler
    - Grillet squash m. ostecreme
  - Carpaccio med peberrodscreme på smørstegt rugbrød
    - Capaccio m. basilikums creme og parmesan
- Serveret med dijonnaise og surdejsbrød

- Mørbrad medaljon af gris, kameliseret løg glacé, knuste kartofler, bagt græskar, røget knoldselleri, puré af rødbede

- Lemon cello
- Blåbær cheesecake
- Brownie m. valnødder og vaniljecreme

## HJEMMEBAGT SURDEJSBRØD

Er du også vild med vores brød?

Købe det med hjem for

**35,- pr. stk.**

Bestil ved din tjener eller i receptionen