



Hovedretstilbehør på Hotel Marina, Grenaa

Vi har valgt at sammensætte tilbehør til hovedretterne efter årstiderne (vælg 3)

December, januar og februar

- Ristede svampe
- Honningbagte rodfrugter
 - Grønkålssalat
- Ristet revet rødbede med hvidløg og pinjekerner
 - Sauteret spidskål med hasselnødder
 - Glaseret rødløg

Marts, april og maj

- Grønne asparges
- Ristede champignons
- Smørdampet gulerødder
- Sauté af forårsgrønt
 - Broccoli
- Ristede jordskokker

Juni, juli og august

- Nye kartofler
- Bagte tomater
- Ristet blomkål
- Smørdampet broccoli
 - Ristede spinat
- Dampede bønner
- Små gulerødder
 - Asparges

September, oktober og november

- Sauteret savojkål
- Ristede rosenkål
- Timbale af knoldselleri og gulerod
 - Grillet squash
 - Ristede svampe

Kartoffelretter

Vi har lavet et udpluk af vores kartoffelretter (vælg 1)

- Kartoffeltærte med friske krydderurter
 - Pommes Anna
 - Smørristet petit kartofler
- Ovnbagte små kartofler med krydderurter
 - Aspargeskartofler
 - Kartoffelbåde
 - Kartoffeltimbale
 - Pommes frites
 - Flødekartofler

