



# Hotel Amerika



## **Surprise menu**

### **Efter køkkenchefens valg**

Køkkenchefen kreerer en lækker menu af dagens friske råvarer

### **Choice of Chef de cuisine**

Chef de cuisine will create a delicious menu with the commodities of the day

### **Nach Wahl des Küchenchefs**

Der Küchenchef kreieret ein leckeres Menü von die frischen Grunderzeugnissen des Tages

**2 retter / courses / Gerichte DKK 299,-**

**3 retter / courses / Gerichte DKK 375,-**

**4 retter / courses / Gerichte DKK 425,-**

**5 retter / courses / Gerichte DKK 475,-**



International Fèdération Cuisinier Exclusive d`Europe

**Håndværker menu**  
**mandag til torsdag**

**2 retter**

**DKK 165,-**

**Craftsman menu**  
**Monday to Thursday**

**2 courses**

**DKK 165,-**

**Handwerker Menü**  
**Montag bis Donnerstag**

**2 Gerichte**

**DKK 165,-**



International Fèdération Cuisinier Exclusive d`Europe

## **Forretter / starters / Vorspeisen**

### **Stegt foie gras**

med kompot af søde bær på brioche brød

### **Fried foie gras**

with stewed sweet berries at brioche bread

### **Gebratenen Foie gras**

mit Kompott von süßen Beeren auf Brioche Brot

**DKK 98,-**

### **Røget dyrekølle**

med æggestand og asparges

### **Smoked haunch of venison**

with scrambled eggs and asparagus

### **Geräucherten Rehkeule**

mit Rührei und Spargeln

**DKK 98,-**

### **Flødelegeret fiskesuppe**

krydret med safran og dagens fisk

### **Fish soup thickened with cream**

spiced with saffron and today's fish

### **Sahnelegierten Fischsuppe**

mit Safran und Tagesfisch gewürzt

**DKK 98,-**



## **Forretter / starters / Vorspeisen**

### **Stegt jomfruummer**

på krydderurte-risotto

### **Fried Norway lobster**

at herbal-risotto

### **Gebratene Kaiserhummer**

auf Gewürzkräuter-Risotto

**DKK 118,-**

### **Søtunge**

på sauteret spinat med dild beurre blanc

### **Sole**

at sauted spinach with dill beurre blanc

### **Seezunge**

auf sautierten Spinat mit Dill Beurre Blanc

**DKK 128,-**



International Fèdération Cuisinier Exclusive d`Europe

## Hovedretter / main courses / Hauptgerichte

### **Dådyr ryg**

med kirsebær og løgpuré samt portvinsauce

### **Saddle of venison**

with cherries and onion purée and port sauce

### **Rehrücken**

mit Kirschen und Zwiebelnpüree und Portweinsauce

**DKK 265,-**

### **Kalvemørbrad**

med svampe og morkel sauce

### **Tenderloin of veal**

with mushrooms and morkel sauce

### **Lungenbraten von Kalb**

mit Pilzen und Morchelsoße

**DKK 265,-**



International Fédération Cuisinier Exclusive d'Europe

## **Hovedretter / main courses / Hauptgerichte**

### **Stegt Bornholmsk unghanebryst**

med stuede asperges

### **Roasted young rooster breast from Bornholm**

with asparagus in white sauce

### **Gebratenen Bornholmer Hähnchenbrust**

mit Spargeln in Mehl- und Milchsoße

**DKK 298,-**

### **Rugmelspaneret rødtungefilet**

med nye grønsager og krydderurtesauce

### **Rye flour breaded lemon sole fillet**

with new vegetables and herbal sauce

### **Roggenmehl-panierten echte Rotzungefilet**

mit neue Gemüsebeilage und Gewürzkräutersoße

**DKK 215,-**



International Fèdération Cuisinier Exclusive d'Europe

# Desserter & oste / Dessert & Cheese / Dessert & Käse

## Ostetallerken

med Hotel Amerika's udvalgte oste

## Cheese plate

The cheese selection of Hotel Amerika

## Käse Teller

Käseauswahl des Hotels

**3 slags / kinds / dreierlei DKK 75,-**

**5 slags / kinds / fünferlei DKK 119,-**

## Dessert tallerken

## Dessert plate

## Dessert Teller

**DKK 99,-**



International Fédèration Cuisinier Exclusive d'Europe

## Desserter & oste / Dessert & Cheese / Dessert & Käse

### **Sprød fragilité**

med vanilje og bær

### **Crisp fragilité**

with vanilla and berries

### **Knusprig Fragilité**

mit Vanille und Beeren

**DKK 98,-**

### **Mørk og lys chokolademousse**

med krans og frugtpuré

### **Dark and light chocolate mousse**

with wreath and fruit purée

### **Dunkel und hell Schokolademousse**

mit Kranz und Fruchtpuree

**DKK 88,-**

### **Lime creme brulee**

med vanilje iscreme og kompot af rabarber

### **Lemon creme brulee**

with vanilla ice and stewed rhubarbs

### **Limette Creme Brulee**

mit Vanilleeis und Kompott von Rhabarber

**DKK 88,-**



International Fèdèration Cuisinier Exclusive d'Europe