



## DRAGØR STRANDHOTEL

### Forretter

Serveres fra kl. 17.30

#### *Fyldte blæksprutter*

Med hummer og stenbider soufflé serveret i gurkemejesuppe

Kr.: 88,-

#### *Stegte kammuslinger*

Serveres med flødekogte jordskokker og æble i calvados, hertil lakse rogn samt fennikel crudité

Kr.: 88,-

#### *Stegt makrel*

Serveres på muslinger bonne femme

Kr.: 84,-

#### *Carpaccio af oksemørbrad*

Serveres med salat vendt i trøffel olie og parmesan ost

Kr.: 84,-

### Hovedretter

#### *Meuniérestegt rødtungefilet*

Serveres med kammuslinger og skorzonerrødder, spinat og ærteskum

Kr.: 198,-

#### *Helstegt rødspætte*

Serveres med persillesauce og kogte kartofler

Kr.: 218,-

#### *Grillet lammekrone*

Serveres med kantarel puré, krydret kartoffelmos samt kantarelsauce

Kr.: 198,-

#### *Grillet tournedos 250 gr.*

Serveret med sæsonens svampe og portvinsauce

Kr.: 228,-

Fiskerlejets Gode Madsted

Dragør Strandhotel, Havnen, 2791 Dragør · Tlf.: 32 53 00 75

[www.dragoerstrandhotel.dk](http://www.dragoerstrandhotel.dk)



## DRAGØR STRANDHOTEL

### Det Traditionelle Køkken

#### *Panerede rødspættefileter*

*Serveres med hjemmelavet remoulade og pommes frites*

Kr.: 164,-

#### *Flæskesteg*

*Serveres med rødkål, skysauce og kartofler*

Kr.: 168,-

#### *Pariserbøf*

*Serveres med peberrod, capers, pickless, rødbeder, løg og rå æggeblomme*

Kr.: 128,-

#### *Wiener schnitzel a' la Dragør Strandhotel*

*Serveres med ristede grøntsager, stegte kartofler samt skysauce*

Kr.: 168,-

#### *Dagens Ret*

*Spørg venligst tjeneren*

Kr.: 118,-

### Dessерter

#### *Pandekage-poser*

*Serveres med hvid chokolademousse, mango kompot og mango sorbet*

Kr.: 78,-

#### *Chokolade fondant*

*Serveres med honning glaserede figer og vanille is*

Kr.: 82,-

### Ost

#### *Udvalg af husets Danske og Europæiske oste*

Kr.: 82,-

Fiskerlejets Gode Madsted

Dragør Strandhotel, Havnen, 2791 Dragør · Tlf.: 32 53 00 75

[www.dragerstrandhotel.dk](http://www.dragerstrandhotel.dk)