

ÅBNINGSTIDER FRA 6. MAJ

Frokost: 12.00 - 15.00

Aften: 18.00 - 21.00

OBS - ingen online booking

For reservation kontakt os venligst på:

56 48 51 00

info@melsted-badehotel.dk

FROKOST

Hammershus kryddersild • lune kartofler • creme fraiche • rødløg / 100,-

Saltstegt sild • hjemmelavede rødbeder • bløde løg • bornholmsk sennep / 100,-

Gammeldags modnet marineret sild • løg • store kapers / 95,-

Fersk røget laks • peberrodscreme / 155,-

Pandestegt rødspættefilet • hjemmelavet remoulade / 155,-

Æg • rejer / 115,-

Klassisk tatar / 145,-

Carpaccio • grønne asparges • wasabi • parmasan / 135,-

Salat • lun gedeost • honning / 125,-

3 slags ost • syltede valnødder / 120,-

Gammelost • fedt • sky • rom / 90,-

Pandekager • vaniljeis / 95,-

3 stk. chokolade fra Bech Chokolade i Gudhjem / 48,-

MENU

Dampet skærising • hvide asparges • svampekaviar • mousseline

Dansk kalvemørbrad • friske bælgærter • madeirasauce

Brie de Meaux • trøffel

Rabarbertrifli

4 retter kr. 525,-

3 retter kr. 450,-

2 retter kr. 375,-

VIN-MENU

4 retter kr. 400,-

3 retter kr. 325,-

2 retter kr. 250,-

À LA CARTE

Forret

Carpaccio • grønne asparges • wasabi • parmasan / 135,-

Dampet skærising • hvide asparges • svampekaviar • mousseline / 175,-

Terrin af foie gras • stikkelsbær • brioche / 165,-

Hovedret

Helstegt rødspætte • kapers • brunet smør • dild / 280,-

Rørt tatar • pommes frites • chili mayo / 185,-

Dansk kalvemørbrad • friske bælgærter • madeirasauce / 285,-

Dessert

3 slags ost • hyben • valnødder / 120,-

Creme Brûlée • rødgrød-sorbet / 120,-

Rabarbertrifli / 120,-

3 stk. chokolade fra Bech Chokolade i Gudhjem / 48,-