

# STORGAARD

## TAKE AWAY – A LA CARTE

### FORRET

UGENS FORRET SE VORES OPSLAG PÅ [www.facebook.com/storgaard.delikatesser](http://www.facebook.com/storgaard.delikatesser)  
CARPACCIO AF FANØ OKSE MED PESTO, PINJEKÆRNER OG PARMASAN OST KR. 59,-  
SERRANO SKINKE MED MELON SALAT KR. 49,-  
RØGET FANØ LAKS MED CITRON CREME OG FENNIKEL SALAT KR. 59,-

### HOVEDRET

UGENS HOVEDRET SE VORES OPSLAG PÅ [www.facebook.com/storgaard.delikatesser](http://www.facebook.com/storgaard.delikatesser)  
2 STK STORE FRANSKE TARTELETTER MED HØNS I ASPAGERS KR. 79,-  
STJERNESKUD 2 STEGTE FISK OG HELLEFISK, SKALDYRS CREM, REJER OG CHERYTOMATER KR. 129,-  
LUKSUS STJERNE SKUD MED 1 SKIVE FANØ LAKS KR. 159,-  
PARISER BØF MED PEBERROD, KAPERS, RØDBEDE, SYLTEDE LØG, LØG OG ÆGGEBLOMME KR. 139,-  
WIENERSCHNITZEL MED OVNKARTOFLER, GRØNTSAGER OG SENNEPSSAUCE KR. 149,-  
BØF AF SORTFODSGRIS MED COGNACSAUCE, ROSMARIN KARTOFLER OG GRØNT KR. 149,-  
BØF AF OKSEFILET MED RØDVINSSAUCE, PERSILLE KARTOFLER OG GRØNT KR. 189,-  
CONFIT DE CANARD MED PERSILLE KARTOFLER, ANDESAUCE OG GRØNT KR. 189,-  
OKSE TOURNEDOS MED ROSMARIN KARTOFLER, RØDVINSFLØDESAUCE OG GRØNTSAGER KR. 219,-

### TAPAS

#### TAPAS: TIL 1 PERSONER 5 VARIANTER

1. TUNMOUSSE PÅ TOMAT CARPACCIO, 2. LUFTTØRRET FENNIKEL PØLSE MED MARINEDE GRØNTSAGER, 3. BRESAOLA MED OLIVEN TAPPENADE OG MANDLER. 4. SERRANO SKINKE MED MELON, 5. BRIE MED SØDT. Kr. 109,-

#### TAPAS: TIL 2 PERSONER 7, VARIANTER

1. LAKSE MOUSSE PÅ SALAT OG MED PURLØG, 2. SERRANO SKINKE MED MELON, 3. BRESAOLA MED BØFFELMÆLKS MOZZARELLA OG PESTO CHERYTOMATER, 4. 2 SLAGS LUFTTØRRET PØLSE MED SYLTEDE GRØNTSAGER, 5. GAMMEL KNAS MED SALTEDE MANDLER, 6. BRIE MED SYLTEDE VALNØDDER, 7. HVIDLØGSOST OG OLIVEN TAPPENADE. KR. 289,-

#### TAPAS: TIL 2 PERSONER LUX, 7 VARIANTER

1. FANØ LAKS MED CITRON CREME OG FENNIKEL SALAT, 2. SORTFODS SKINKE MED MELON, 3. 4 BLINIS MED STENBIDERCREME, 4. LOMO MED BRIE DE MEAUX OG SYLTEDE ABRIKOSER, 5. GAMMEL KNAS MED OLIVEN, 6. TUNMOUSE PÅ TOMAT CARPACCIO, 7. HÅNDPILLET REJER PÅ SALAT MED SKALDYRS CREME. KR. 339,-

### DESSERT I GLAS

TIRAMISU KR. KR. 49,-  
HINDBÆR MOUSSE MED REVET CHOKOLADE KR. KR. 49,-  
CITRON FROMAGE MED MANGO PURE OG HVID CHOKOLADE CREME KR. 49,-  
BROWNIE MED SALT KAMEL OG HVID CHOKOLADE CREME KR. 59,-  
TRIPLE CHOKOLADE: VALROHNA KAGE MED MØRK MOUSSE OG HVID CHOKOLADE CREME KR. 59,-

**BESTILLING PÅ TELLEFON NR. 26156464**