

“Det Røde Hus”  
Restaurant  
**Gammel Mønt**

Telefon/fax: 33 15 10 60 . Køkken 33 15 10 31 . [www.gammel-moent.dk](http://www.gammel-moent.dk)

**Maj/Juni**  
*May/June*

**Supper**  
*Soups*

**Fjordrebisquetoppet med flødeskum og kørvel**  
*Bisque of fiord shrimps with cream and chervil*

**Søtungeconsommé med asparges og Sherry**  
*Consommé of sole with asparagus and Sherry*

**Hønsconsommé med morkler**  
*Consommé of chicken with morels*

**Kolde forretter**  
*Appetizers*

**Pighvarpostej med salat, asparges og friskpillede fjordrejer**  
*Paté of turbot with salad, asparagus and freshly peeled fiord shrimps*

**Blinis med friskpillede fjordrejer på creme af fjordrejer og urter**  
*Blinis with freshly peeled fiord shrimps, herbs and cream of shrimps*

**Aspargessalat med ristede kammuslinger og fondue**  
*Asparagus, fried scallops and fondue*

**Marineret varmrøget laks med artiskok, fjordrejer og urtecreme**  
*Marinated smoked salmon with artichoke, fiord shrimps and a cream of herbs*

**Vagtelsalat på skovsvampe og gedeost**  
*Salad of quail with forest mushrooms and goat cheese*

“Det Røde Hus”  
Restaurant  
**Gammel Mønt**

Telefon/fax: 33 15 10 60 . Køkken 33 15 10 31 . [www.gammel-moent.dk](http://www.gammel-moent.dk)

**Varme forretter**

*Warm appetizers*

**Ristet multe på dildstuede nye kartofler**

*Fried grey mullet with lightly stewed potatoes and dill*

**Hvide asparges med jomfruummerhaler i butterdejskiste og kørvelmousseline**

*White asparagus with Norwegian lobsters in puff pastry and chervil mousseline*

**Hvide asparges med friskpillede fjordrejer og sauce mousseline**

*White asparagus with fiord shrimps and sauce mousseline*

**Søtunge Florentine**

*Filet of Sole Florentine*

**Hummergratin**

*Gratin of lobster*

**Pocheret havtaske på fine ærter à la Francaise**

*Poached angler fish with peas à la Francaise*

**Pighvar og asparges i Champagne**

*Turbot and asparagus in Champagne*

**Hovedretter**

*Main Courses*

**Stegt sommerbuk med kirsebær, Foie Gras, fyldt spidskål, skovsvampe, nye kartofler og Cognacsauce**

*Summer deer with cherries, Foie Gras, stuffed summer cabbage, mushrooms and Cognac sauce*

**Dansk lam med rabarberkompot, agurkesalat, nye persillekartofler og sauce jus**

*Danish lamb with compot of rhubarbs, cucumber salad, new potatoes and sauce jus*

**Kalvemørbrad og vagtel med artiskok, asparges og morkler i Portvin**

*Filet of veal and quail with artichoke, asparagus and morels au Porto*

**Oksemørbrad med grøntsager Pompadour og trøffelsauce**

*Filet of Beef with vegetables "Pompadour" and truffle sauce*

**Sprængt dansk landand med havens spæde grøntsager og flødepeberrod**

*Pickled free range duck with vegetables and horse radish cream*

“Det Røde Hus”  
Restaurant  
**Gammel Mønt**

Telefon/fax: 33 15 10 60 . Køkken 33 15 10 31 . [www.gammel-moent.dk](http://www.gammel-moent.dk)

**Oste og desserter**  
*Cheese and desserts*

**Gratinerede gedeost-croustons på landsalat**  
*Fried goat cheese on croutons with salad*

**Oste fra danske og udenlandske mejerier**  
*Cheeses from Danish and foreign dairies*

**Jordbær bagatelle med coulis og vanilleis**  
*Strawberry cake with coulis and vanilla ice cream*

**Crème Brûlée med lime og jordbær i lag med Sablè og Chantilly Crème**  
*Crème Brûlée with lime and strawberries in Sablé with Chantilly Cream*

**Jordbær og rabarber i Sabayonne med honningis**  
*Strawberries and rhubarbs in Sabayonne and honey ice cream*

**Chokoladekage med jordbær, Crème Anglaise og jordbær/mynte is**  
*Chocolate cake with strawberries, Crème Anglaise and strawberry/mint ice cream*