



# HJERTER 7 | Prisliste

## Retter

v. 1.0 | 4. april 2019

(Forbehold for trykfejl. Priserne på [www.hjerter7.dk](http://www.hjerter7.dk) er altid de gældende)



## Det Traditionelle Danske Køkken

### Forretter

- 100 [Svampesuppe | 30,-](#)  
Suppe med baconknas og bøgehatte. Hertil brød og smør.
- 101 [Rejecocktail | 50,-](#)  
Rejer med salat og dressing. Hertil brød og smør.
- 102 [Hønsesalat | 40,-](#)  
Sprød salat med ananasring, hønsesalat toppet med bacon. Hertil brød og smør.
- 103 [Tarteletter | 45,-](#)  
Med høns i asparges. Hertil agurk, tomat og karse.
- 104 [Tunmousse | 45,-](#)  
Med salat og sprøde rugbrødschips. Hertil brød og smør.
- 105 [Laksemousse | 50,-](#)  
På bund af sprød salat med tranebær og rugbrøds-knas. Hertil brød og smør.

### Hovedretter

- 130 [Flæskesteg | 125,-](#)  
Med hvide og brunede kartofler, rødkål, tyttebærsyltetøj, asier, brun sovs og franske kartofler.
- 131 [Stegt Flæsk | 115,-](#)  
Stegt flæsk (7 stk.) med persillesovs, hvide kartofler og rødbeder.

- 132 [Karbonader | 105,-](#)  
Med hvide kartofler, stuede ærter og gulerødder.
- 133 [Gammeldags Oksesteg | 125,-](#)  
Med hvide kartofler, grøntsager og sovs.
- 134 [Dansk Bøf | 115,-](#)  
Bøf af hakket oksekød med bløde løg, hvide kartofler, rødbeder og sovs.
- 135 [Kogt Torsk | 170,-](#)  
Med hvide kartofler, bacon, rødbeder, æg, løg, kapers og sennepssovs.
- 136 [Mørbradgryde | 120,-](#)  
Svinemørbrad i flødesovs med grøntsager og svampe. Hertil hvide kartofler og asier.
- 137 [Forloren Hare | 105,-](#)  
Med hvide kartofler, tyttebærsyltetøj, asier og sovs.
- 138 [Hamburgerryg el. Glaseret Skinke | 110,-](#)  
Med grønlangkål, hvide og brunede kartofler.
- 139 [Boller i Karry | 65,-](#)  
Med ris.
- 140 [Frikadeller | 75,-](#)  
Med hvide kartofler, rødkål og sovs.
- 141 [Medister | 75,-](#)  
Med hvide kartofler, rødkål og sovs.
- 142 [Farseret Porre | 65,-](#)  
Med hvide kartofler, kogte gulerødder og hvid sovs.
- 143 [Brændende Kærlighed | 50,-](#)  
Med kartoffelmos og hvid sovs.
- 144 [Oksekødssuppe | 45,-](#)  
Med kødboller, melboller og rugbrød.
- 145 [Frikadelle m/ Kartoffelsalat | 55,-](#)  
Med rugbrød.
- 146 [Hot Dog \(som natmad\) | 50,-](#)  
Med 2 ristede pølser, brød, sennep, ketchup, remoulade, syltede agurker, bløde/ ristede/rå løg.

## Desserter

- 170 [Citronfromage | 35,-](#)  
Pyntet med flødeskum og bær.
- 171 [Pandekager | 40,-](#)  
Med is og bær.
- 172 [Islagkage | 45,-](#)  
Med bær eller daim chokolade.
- 173 [Gammeldags Æblekage | 40,-](#)  
Med makroner. Pyntet med flødeskum og bær.
- 174 [Valnøddetærte | 40,-](#)  
Med creme fraiche.
- 175 [Lagkage | 40,-](#)  
Med banan eller jordbær og creme.
- 176 [Bananasplit | 45,-](#)  
Banan med is, flødeskum, chokoladesauce og nøddeknas.



## Det Moderne Danske Køkken

## Forretter

- 200 [Lakserulle | 50,-](#)  
Med citronskum og pyntet med crudité af radise og rugbrødschips. Hertil brød og smør.
- 201 [Fiskesuppe | 50,-](#)  
Med dampet torsk, jomfruummerhale og krydreolie. Hertil brød og smør.
- 202 [Stenbiderrogn | 50,-](#)  
Med balsamicokugler mandler og hytteost. Hertil brød og smør.
- 203 [Carpaccio | 45,-](#)  
Med ruccolasalat, ristede pinjekerner, parmesan og krydderolie. Hertil brød og smør.

204 [Rimmet Laks | 55,-](#)

Med dildolie, krydret creme fraiche, crudité af glaskål og urter. Hertil brød og smør.

## Hovedretter

230 [Hvidløgsmarinerede Lammechops | 160,-](#)

Med trøffelbagte kartofler, stegte grøntsager, selleripuré, sprøde rodfrugtchips og rødvinsglace.

231 [Oksemørbrad | 185,-](#)

Med kartoffelbåde, brøndkarse, rødvinssauce, syltede rødløg og ristede bøgehatte.

232 [Andelår | 160,-](#)

Mørt orangemarineret andelår med hvide og brunede kartofler, sprød rødkålssalat, andesauce og franske kartofler.

233 [Fyldte Svinekoteletter | 155,-](#)

Med sprød salat (årstidens grønne), koldmarinerede kartofler og stegte, saltede broccoliasparges.

## Desserter

270 [Mousse | 35,-](#)

Mousse af enten chokolade, passionsfrugt, citrusfrugter eller jordbær. Pyntet med frugt og nøddeknas.

271 [Kage med Chokolademousse | 50,-](#)

Med quenelles af is, frugt og chokoladesauce.

272 [Æblekage | 40,-](#)

Kuvertanrettet æblekage med æblegrød lagdelt med knust makron, toppet med flødeskum og kandiserede hasselnødder.

273 [Bær Trifli | 35,-](#)

Med makroner. Pyntet med flødeskum og bær.

274 [Brownie | 40,-](#)

Med is og frugt.

275 [Osteanretning | 50,-](#)

Med 4 forskellige oste og frugt.



## Det Franske Køkken

### Hovedretter

330 [Mørbrad à la Creme | 135,-](#)

Stegte svinemørbradbøffer i svampeflødesauce. Hertil hvide kartofler, asier og rugbrød.

331 [Boeuf Bourguignon | 135,-](#)

Lækker simreret med mørkt oksekød, grøntsager, svampe og god rødvin. En ægte fransk klassiker. Hertil kartoffelmos smagt til med salt, peber og muskatnød.

332 [Coq au Vin | 125,-](#)

Klassisk fransk simreret med kylling. Grøntsager sautes i olie og hvidløg. Simrer derefter med rødvin, laurbærblade og nelliker. Hertil kartoffelmos smagt til med salt, peber og muskatnød.

333 [Moules Frites | 140,-](#)

Muslinger i hvidvin og flødesauce krydret med friske urter. Hertil kartoffelbåde og sprød salat.

### Desserter

370 [Crème Brûlée | 45,-](#)

Traditionel fransk cremet dessert. Blød creme med vanillesmag, karamelliseret på toppen.

371 [Framboise | 40,-](#)

Frisk dessert med hindbær.



## Det Spanske Køkken

### Hovedretter

430 [Tapas Planke No.1 | 155,-](#)

Hvidløgssrejer, bresaola, kyllingespyd, 2 slags italiensk spegepølse, chorizo med ost, serranoskinke med melon, tomat mozzarella, daddel med bacon, oliven, feta, jalapeños, frugt m/ chokoladeovertræk, brie med nødder, pesto og aioli.

(Min 8 kuverter - skal bestilles 4 dage før)

431 [Tapas Planke No. 2 | 240,-](#)

Lakseroulade, tunmousse, 3 italienske spegepølser, pastaspyd, serranoskinke med basilikumsdressing, 2 slags tapasoste, fyldt peber, oliven, feta, jalapeños, paté, tærte, brownie med mousse, frisk frugt, daddel med lakrids, pesto og aioli.

(Min 8 kuverter - skal bestilles 4 dage før)

432 [Tapas Tallerken | 115,-](#)

Kyllingespyd, 2 slags italiensk spegepølse, vesterhavsost, skinke med melon, paté med druer, chorizo med ost, pesto, aioli, brød og smør.

(Min 8 kuverter - skal bestilles 4 dage før)

433 [Mini Tapas Tallerken | 65,-](#)

Kyllingespyd, 2 slags italiensk spegepølse, skinke med melon, mozzarellaspyd.

434 [Fisketallerken | 125,-](#)

Hvidløgssrejer, torpedorejer, laksemousse, røget makrel, mini blinis med kaviar, krebsehalesalat, aioli, brød og smør.

(Min 8 kuverter - skal bestilles 4 dage før)

### Desserter

470 [Stor Dessert Tapas | 70,-](#)

Stor anretning med 7 forskellige slags blandet mousse, kage, chokolade og frugt.

471 [Lille Dessert Tapas | 50,-](#)

Lille anretning med 4 forskellige slags blandet mousse, kage og frugt.



## Det Italienske Køkken

### Hovedretter

530 [Spaghetti Vongole | 85,-](#)

Pastaret med venusmuslinger sauteret i hvidløg og et strejf af chili. Simrer i hvidvin i 5 min. Toppet med citronskal og frisk persille. Hertil brød og smør. En frisk sommerret til et glas hvidvin.

531 [Spaghetti Bolognese | 75,-](#)

Spaghetti med oksekødssauce, rørt med tomat sauce, krydret med italienske urter. Hertil brød og smør.

532 [Spaghetti Carbonara | 75,-](#)

Spaghetti i flødesauce med bacon, skinke, æg og smagt til med urter. Hertil brød og smør.

533 [Vitello Tonnato | 85,-](#)

Kold culottesteg med sauce af tun / citron / kapers / mayo / yoghurt / salt / peber. Serveres med grøn salat og hjemmelavet grøn pesto. Hertil brød og smør.

534 [Ravioli | 90,-](#)

Pasta fyldt med spinat og lagt i flødesauce. Med hvidvinsdampet laks og toppet med stegte svampe. Hertil brød og smør.

535 [Lasagne | 75,-](#)

Hjemmelavet lasagne med oksekød og pasta i lag med bechamelsauce. Hertil sprød salat, brød og smør.

### Desserter

570 [Tiramisu | 45,-](#)

Klassisk italiensk dessert forenet af mascarpone, amaretto og kaffe. Cremet med lady fingere imellem og toppet med kakaopulver.