



SUSETS
KØKKEN

**M
E
N
U**

Husk
vi har
selv
afrydning

MENU FROKOST

Køkkenet er
lukket imellem
15.30-16.30

Susets køkken 12.00-15.30. Weekend 13.00-15.30

SMØRREBRØD	DET LUNE
Karry sild Med rødløg, æg, kapers og grønt. På rugbrød. Kr. 69	Confit andelår Med julerødkål og marineret svesker. På rugbrød. Kr. 99
Lun Stegt julesild Med stilk kapers, syltet rødløg og syltet sennepskorn. På rugbrød Kr. 75	Fersk røget laks Med avocado, syltet tomater, urte creme og frisk grønt. På sprød vaffel. Kr. 129
Rødspætte Med remoulade og citron. På rugbrød. Kr. 89	Røget ål Med hjemmelavet røæg, purløg og tomat. På rugbrød. Kr. 149
Rejer Rejemad med mayonaise, citron og masser af grønt. På smørristet franskbrød. Kr. 129	Vores smørrebrød er serveret på vores hjemmebakte rugbrød og franskbrød. Nå ja og så sylter vi selv rødbeder, agurkesalat og rødkål.
Flækesteg Med rødkål og agurkesalat. På rugbrød. Kr. 89	
Æbleflæsk Med agurkesalat og æblemos. På rugbrød Kr. 85	
Hønsesalat Med bacon, asparges og grønt. På ristet franskbrød. Kr. 79	
DET VARME	DESSERT
Stjernesud Med 2 stegt og 1 dampet rødspætte. Toppet med rejer, citron, kaviar, mayonnaise og dressing. På ristet franskbrød. Kr. 169	Gammel ost Med rå løg, sky og rom. På rugbrød smurt med fedt. Kr. 79
Fish'n chips Med sauce tatar og citron. Kr. 149	Æblekage Hjemmelavet æblemos med rasp, flødeskum og ribs gelé. Kr. 65
Pariserbøf Med rå løg, rødbeder, pickles, peberrod og æggeblomme. På smørstegt franskbrød. Kr. 139	Jule gløgg Med æbleskiver, syltetøj og florsukker. Kr. 75
2 stk uspecificeret Smørrebrød. Kr. 105	Pandekager 2 stk. hjemmebakte pandekager med syltetøj og vanilje is. Kr. 69
2 stk uspecificeret Med en lille classic fadøl og en 2 cl rød Ålborg snaps. Kr. 139	Ris a la mande Med hjemmelavet kirsebær sauce. Kr. 69

Til høflig information kan vi desværre ikke tilbyde individuel betaling når der sidder flere end 6 personer ved bordet.
Ønskes der ekstra service koster det kr. 25 i service gebyr.

MENU AFTEN

Køkkenet er
lukket imellem
15.30-16.30

Susets køkken 16.30-20.00

DAGENS RET	DESSERT
Dagens ret Se tavlen..... Kr. 110	Æblekage Hjemmelavet æblemos med rasp, flødeskum og ribs gelé. Kr. 65
Stegt flæsk Hver onsdag serverer vi stegt flæsk med persille sauce og hjemmesyltede rødbeder. Kr. 125	Julegløgg Med æbleskiver, syltetøj og florsukker. Kr. 75
	Ris a la mande Med hjemmelavet kirsebær sauce. Kr. 69
	Pandekager 2 stk. hjemmebagte pandekager med syltetøj og vanilje is. Kr. 69
HOVEDRET	HOVEDRET
Wiener schnitzel Af kalveinderlår. Serveret med dreng, brasede kartofler, ærter og sky sauce. Kr. 189	Fersk røget laks Med avocado, syltet tomater, urte creme og frisk grønt. På sprød vaffel. Kr. 129
Hakkebøf Med bløde løg, håndskårne fritter, bearnaise sauce og syltede tomater Kr. 149	Fish'n chips Med sauce tatar og citron. Kr. 149
Burger Susets gourmet burger i brioche bolle. 200 gram hakket oksekød med ost, friteret løg, rødløg, tomat og trøffel mayo. Serveret med fritter og chili mayonnaise. Kr. 155	Stjerneskud Med 2 stegt og 1 dampet rødspætte. Toppet med rejer, citron, kaviar, mayonnaise og dressing. På ristet franskbrød. Kr. 169
Mørbradgryde Med mørbradbøffer, cocktail pølser og bacon i krydret tomat sauce. Serveret med ris. Kr. 145	Vegetar burger I brioche bolle. Med frisk grønt, friteret løg og bearnaise creme. Serveret med fritter og vegansk salatmayo. Kr. 139
	Cæsar salat Salat rørt med vores hjemmelavede dressing, croutoner, syltede tomater, høvlet parmesan og crisp kylling Kr. 139

Til høflig information kan vi desværre ikke tilbyde individuel betaling når der sidder flere end 6 personer ved bordet.
Ønskes der ekstra service koster det kr. 25 i service gebyr.

DRIKKEVARER

Susets køkken

SØDE DRIKKE		ØL / FADØL	
Sodavand 25 cl	Kr. 30	Flaske øl	Kr. 28
Sodavand 50 cl	Kr. 40	Tuborg classic 0,4	Kr. 59
Sodavand 70 cl	Kr. 55	Grimbergen 0,5	Kr. 65
Appelsin juice	Kr. 29	Ale no 24 0,4	Kr. 65
Æble juice	Kr. 29	Alkoholfri fadøl	Kr. 59
Økologisk saft	Kr. 42	Tuborgs julebryg	Kr. 65
Kildevand 50 cl	Kr. 22	Lille fadøl	Kr. 38
Postevand	Kr. 20	Krenkerup	Kr. 69
		Raspberry yozu	Kr. 65
		Aperol spritz	Kr. 65
VARME DRIKKE		SPIRITUS	
Kaffe i krus	Kr. 30	Husets vin på glas	Kr. 59
Te i krus	Kr. 25	Irish coffee 2 cl	Kr. 55
Café latte	Kr. 45	Irish coffee 4 cl	Kr. 69
Cappucino	Kr. 45	Snaps 2 cl	Kr. 35
Chai latte	Kr. 45	1/2 snaps	Kr. 199
Is kaffe	Kr. 45	1/1 snaps	Kr. 399
Varm chokolade	Kr. 45	Se i øvrigt vores vin kort	

BØRNE MENU 0-10 ÅR

Rødspætte filet Kr. 69

Med pommes frites og remoulade

Pommes frites Kr. 49

Må gerne spises af voksne. Vælg en dyp.
Ketchup, remoulade, mayonnaise eller
chili mayo

Nuggets Kr. 69

Med pommes frites og ketchup

Frikadeller Kr. 89

Med kartofler og brun sauce.
Serveres efter klokken 16.30

Mørbradgryde Kr. 89

Med ris, pølser og bacon.
Serveres efter klokken 16.30

OBS OBS OBS

Små maver - små menuer!

Vores børnemenue er skræddersyet
børn i alderen 0-10 år. De er ikke
tiltænkt voksne og vi forbeholder os
retten til at sige nej til bestillinger uden
for denne aldersgruppe.

Til høflig information kan vi desværre ikke tilbyde individuel betaling når der sidder flere end 6 personer ved bordet.
Ønskes der ekstra service koster det kr. 25 i service gebyr.

FROKOST BUFFET

Køkkenet er
lukket imellem
15.30-16.30

Susets køkken lørdag 12.00-15.00

Frokost buffet med diverse lækkerier fra køkkenet.

...Kan eksempelvis bestå af....

- 2 slags sild med løg og kapers.
 - Laks med asparges og dressing.
 - Lun rødspættefilet med remoulade og citron.
 - Flæskesteg med rødkål og surt.
 - Leverpostej med bacon og surt.
 - Æg med rejer og mayonnais.
 - Hjemmelavet frikadeller med rødkål.
 - Lun æbleflæsk.
 - Udvalg af oste med hjemme sylt.
 - Frugt eller lidt sødt fra køkkenet.
 - Hjemmebagt rugbrød, franskbrød, smør og fedt.
-
- Voksen Pr. Kuvert kr. 189,00
 - Børn fra 0-10 år Pr. Kuvert kr. 99,00
 - Dette gælder også hvis barnet sidder i en højstol.

Det er en god ide at reservere bord på telefon 21200005.

Ønsker du kaffe og kage til dine gæster kan dette forudbestilles ved booking dog senest en uge før afholdelse.

Da vi har stor efterspørgsel på vores frokost buffet, skal vi have jeres afbud senest 24 timer før ankomst. Modtages afbud efter dette tidsrum vil du blive faktureret for det antal kuverter du har bestilt.

Reservationer over 30 personer vil få et obligatorisk afrydnings gebyr på kr. 28,00. Se i øvrigt vores selskabs betingelser på www.Susetskokken.dk

HVER SØNDAG

Jule buffet

KAN EKSEMPELVIS BESTÅ AF....

KARRY SILD MED RÅ LØG OG CAPERS
STEGTE JULE SILD MED LØG.

ÆG MED REJER OG CITRON.

FERSK RØGET LAKS MED ASPARGES.
SYLTE MED SENNEP OG RØDBEDER.

ÆBLEFLÆSK.

FLÆSKESTEG MED RØDKÅL OG SURT.
RØDSPÆTTE FILET MED REMOULADE.
TARTELETTER MEDHØNS I ASPARGES.
MEDISTER MED RØDKÅL OG SENNEP.
ANDESTEG MED SVESKER OG ÆBLER.
GLASERET SKINKE MED GRØNLANGKÅL.

OST MED SYLT.

RIS A LA MANDE MED HJEMMELAVET
KIRSEBÆR SAUCE.

HJEMMEBAGT RUGBRØD,
FRANSKBRØD, SMØR OG FEDT.

VOKSEN KR. 269,00
BØRN 0-10 ÅR KR. 139,00