

Velkommen til
Hotel Pinenhus

PINENHUS



Nyd en drink inden middagen

Velkomstdrink Kr. 78,-

Mousserende vin

Kirr

Kirr Royal

Bluetails pr stk. Kr. 95,-

Berry Blaze:

En klassisk, frugtig og sød- syrlig
bramble fortolkning på solbær, tranebær,
citron og lime med Gin fra Njord

Gin Fizz:

Den klassiske syrefriske Gin Fizz med fersken
og abrikos og et urtet udtryk fra salvie

Mojito Moment:

En klassisk Mojito med et fantasifuldt twist
af hyldeblomst

Passion Attraction:

En frugtig fortolkning af en klassisk Collins
med eksotisk passionfrugt og citron. Med
økologisk gin destilleret af Njord

Mocktails pr stk. Kr. 95,-

Cocktails pr stk. Kr. 95,-

Astronaut:

Råstoff Strawberry/Rhubarb & lemon

Filur:

Råstoff strawberry/ Rhubarb,
appelsin & lime

Kæmpe læske:

Råstoff salty caramel, sprite & lime

Kongfu:

Råstoff Pure Licorice, sprite & lime

Københavnerstang:

Råstoff Pineapple- Vanilla, Sprite &
flødeskum

Isbjørn:

Sprite & blå curacao

Fizzy Flower:

Lime, jordbærsirup, hyldeblomstsaft og
danskvand

Mango Mojito:

Mangosirup, lime, myntesirup og
danskvand



Vegetariske retter er markeret
med dette lille symbol

Drikkevarer

Sodavand:

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lemon, Dansk vand m/ u citrus

Lille: Kr. 45,-

Stor: Kr. 55,-

Kildevand: Kr. 40,-

Fadøl:

Hancock pilsner, Hancock Black, Tuborg,
Tuborg Classic

Lille fadøl: Kr. 50,-

Stor fadøl: Kr. 65,-

Special fadøl:

Jacobsen Yakima Ipa, Kronenbourg 1664
blanc, Grimbergen Double,
Fur Bock, Fur Renæssance

Lille fadøl: Kr. 60,-

Stor fadøl: Kr. 80,-

Alkoholfri Øl:

Carlsberg Nordic: Kr. 45,-

Tuborg Classic: Kr. 45,-

Kronenbourg 1664: Kr. 60,-

Brooklyn

Special effect lager: Kr. 60,-

Forretter



Svampe boullion
stegte svampe- urter Kr. 118,-

Okse carpaccio
trøffel vinagrette- balsamico Kr. 138,-

Røget laks
hytteost- parmasan chips- urtesalat Kr. 128,-

Til alle forretter serveres der
hjemmebagt brød og smør



Tøndevin:

Gør et godt køb
frit valg


Kr. 488,- pr flaske

Hovedretter

Pinenhus schnitzel Kr. 298,-
skysauce - pommes saute - ærter -
wienerdreng

Iberico gris Kr. 378,-
grov fritter- rødvinssauce- rødder- kål

Havets friskfanget fisk Kr. 348,-
butterdej- lardo- blomkålstuvning- dagens
kartoffel

 Oste/ blomkåls gratin Kr. 328,-
grillet surdejsbrød- frisee salat

Steak

250g steak af filet Kr. 388,-

350g Ribeye steak Kr. 418,-

200g oksemørbrad Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger der en skål salat
med

Vælg kartoffel:
Hjemmelavede grovfritter
Farmer fritter
Bagtkartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:
Pebersauce
whiskeysauce
Bearnaisesauce

Dessurter

Chokolde fondant Kr. 128,-
vanilje is- bær- coulis- sprødt

Friteret camembert Kr. 118,-
frugt kompot- brød

Vanilje pannacotta Kr. 118,-
havtorn- vanilje is- urter

Kan vi friste med et glas dessertvin?
Kranskop
Viognier Noble Late Harvest
kr 48,- pr glas

Kaffe



Specialkaffe: Kr. 45,-

Café au Lait

Cappuccino

Espresso

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

Irish coffee m/ 2cl whiskey Kr. 75,-

Irish coffee m/ 4cl whiskey Kr. 95,-

Kaffe- The Kr. 40,-

Stempel kaffe Kr. 45,-

Varm Chokolade med flødeskum Kr. 50,-