

Velkommen på Restaurant Mols Bjerger

Tlf. 86 35 20 44 - Mob. 29 46 65 94

Forretter

Rejecocktail

m/ rejer, hj.rørt mayonaise,
citron, tomat, asparges, caviar, salat
samt brød & smør.

Kr. 85.-

Tarteletter

3 tarteletter med hønse i asparges,
pyntet med tomat

Kr. 75.-

Karrysuppe

m/ rejer, fersken, grønsager samt brød.

Kr. 85.-

Varmrøget laks

m/ flødestuvet spinat, rejer, citron,
samt brød & smør.

Kr. 125.-

Stjernesnud a' la Mols

2 hjemmepaneret rødspættefilet'er,
to slags dressing, pyntet med rejer,
tomat, citron, asparges, kaviar og dertil
brød & smør.

Kr. 145.-

Børneretter

Pommes frites

m/ ketchup & remoulade.

Kr. 30.-

Fiskefilet

m/ remoulade, ketchup, citron
& pommes frites.

Kr. 65.-

Pølser

m/ remoulade, ketchup & pommes frites.

Kr. 60.-

Pizza

m/ ost & skinke

Kr. 60.-

Børnels



Kr. 45.-



Stegeretter / fisk



Wienerschnitzel

af kølv, m/ sertes, citron, benfri slid,
capers og halvlet peberrod,
brædede kartofler med brunet smør.

Kr. 195.-

Molbobøf

220g. hakkebøf, m/ dagens grønsager,
ristet tomat, bearnaisesauce &
pommes frites.

Kr. 145.-

Kalvefilet Karl Gustav

200g. kalvefilet m/ hummerhaler,
dagens grønsager, dagens kartofler
og en dejlig hummersauce.

Kr. 195.-

Rødspætte a' la Kattegat

fyldt rødspætte m/ hummersauce, pyntet
med rejer, asparges, broccoli, hummerhaler,
citron, caviar dertil
pommes frites.

Kr. 195.-

Fedtmule Steak

225g. oksefilet med fedtkant,
barbecuesauce, kryddersmør, majs,
dertil dagens kartofler.

Kr. 225.-

Kyllingefilet

m/ barbecuesauce, appelsin,
grønsager, dagens kartofler
og majs.

Kr. 145.-

Kalvesteak Bearnaise

200 g. kalvefilet med ristet tomat,
dagens grønsager, bearnaisesauce,
og pommes frites.

Kr. 195.-

Pebber STEAK

225g. oksefilet m/ pebbersauce,
hjemmelavet pære chutney,
dagens grønsager, samt dagens
kartofler.

Kr. 225.-

Alle stegeretter serveres med hjemmebagt brød & hjemmelavet tapenade.

**Festmenu til jeres næste fest
spørg betjeningen efter brochure**

Dessurter

Bananasplit

3 slags is, nødder,
chokoladesauce,
flødeskum & hindbær-
puré.

Kr. 78.-

Chokoladecake

m/ vaniljels, friske
bær & flødeskum

Kr. 75.-

Nøddetaerte

m/ vaniljels
og friske bær.

Kr. 78.-

Syltede figer

m/ pernod, vaniljels,
nødder & flødeskum.

Kr. 75.-

Hancock FADØL
Mørk lager lille
Mørk lager stor
FADØL alm. lille
FADØL alm. stor
Øl alm.
Øl lux.
Vand
Børnevand
(rød/grøn/blå)

Kr. 25.-
Kr. 50.-
Kr. 25.-
Kr. 50.-
Kr. 30.-
Kr. 35.-
Kr. 25.-
Kr. 15.-

Kaffe/te pr. pers. Kr. 25.-
Sherry, Portvin, Madeira Kr. 35.-
Likør 2 cl. Kr. 40.-
Cognac Kr. 50.-
Irsk kaffe Kr. 65.-

HANCOCK
- smag forskellen...

Whisky Kr. 35.-
Vodka Kr. 35.-
Pernod Kr. 35.-
Campari Kr. 35.-
Rom Kr. 35.-
Snaps Kr. 25.-

Vine

Hvidvin

Husets vin, Chile

En gylden vin, varm og let krydret
med behagelig eftersmag.

1 glas Kr. 50.-
1/2 flaske Kr. 100.-
1/1 flaske Kr. 195.-

Riesling Mosel Peter & Peter, Tyskland Kr. 250.-

Let sødlig - pr. 1/1 flaske

Vauvray, Frankrig

Kr. 260.-

Lagret på egefad. Dejlig duft,
tør og harmonisk pr. 1/1 flaske.

Chardonnay, Australien

Kr. 270.-

Duft af hydeblomst, frisk smag
af exotisk frugt - pr. 1/1 flaske.

Riesling Alsace, Frankrig

Kr. 280.-

Indbydende duft, udsøgt smag -
kraftig vin - pr. 1/1 flaske.

Rødvin

Husets vin, Chile

Funklende let krydret vin,
med god saft og fylde.

1 glas Kr. 50.-
1/2 flaske Kr. 100.-
1/1 flaske Kr. 195.-

Chianti, Italien

Kr. 250.-

Let krydret med god
smag og fylde pr. 1/1 flaske.

The Pavillion, Sydafrika

Kr. 255.-

Mørk fyldig duft og smag
af skovbær pr. 1/1 flaske.

Hermitage, Cotê du Rhone, Frankrig

Kr. 265.-

Indbydende duft, blød og rund smag
med elegant fadpræg pr. 1/1 flaske.

Baron del Valle, Spanien

Kr. 280.-

Intens duft, fyldig og saftig smag af
friske bær pr. 1/1 flaske.

Ripasso, Italien

Kr. 305.-

Mørk og kraftig, med stor fylde
og smag pr. 1/1 flaske.

Rosé

Rosado, Italien

Kr. 230.-

pr. 1/1 flaske.

Fontant ROSÉ, Frankrig

Kr. 260.-

pr. 1/1 flaske.