

MENUKORT

FORRET

Kold tomat consommé med variation af vilde tomater, ristet chiafrø og basilikum

Saltbagt selleri med syltet græskar, friterede svampe, gedeost fra Lille Randeladegård, saltede mandler, persillepaste, frisk æble og selleripuré

Confiterede skorzonerrødder med skorzonerschips, skilt fløde og persille

HOVEDRET

Ristede gnocchi med grønne bønner, persillepesto, ristede nødder og parmesan

Svampe risotto med ristede svampe og kikærter

Grillet blomkål vendt i nødder, blomkålspuré, stegte nye gulerødder og emulsion på brunet smør, nødder, citron og æble

Hjemmelavede fritter med vores egen ketchup, piccalilli og sauce tartar

DESSERT

Danske oste med hjemmelavet knækbrød og kompot

Variation af æbler, syltet, bagt og frossen, med æblekaramel, æblekompot, crumble og crème anglaise

Pæresymfoni af sorbet, crudité og granité med cava samt hasselnødcreme og crumble

FOLKEKØKKEN - HVER ONSDAG

Hver onsdag dækker vi op til folkelig middag. Maden serveres kl. 18.00 og alle sidder sammen omkring vores langborde. Efterfølgende er baren åben med masser stemning, og der er live musik fra kl. 19. Social Dining i fantastiske omgivelser.

Dagens ret koster 85 kr. og en flaske vin 120 kr.

PRISER

1 ret	145 kr.
2 retter	190 kr.
3 retter	225 kr.
4 retter	260 kr.
5 retter	295 kr.

Hele pakken: Bobler, 5 retter, stor vinmenu, kaffe & cognac

Pris: 749 kr.

Råvarerne kan variere efter sæsonen

TILKØB - Til forret og hovedret

Sæsonens fisk	+ 45 kr.
Confiteret hane	+ 75 kr.
Onglet	+ 115 kr.

VINMENU

3 glas	199 kr.
5 glas	330 kr.

INFORMATION

Information om allergener samt mulighed for veganske retter kan fås ved henvendelse til personalet.

Halv pris for børn under 12 år.

MORGENMAD

Kl. 07.00 - 10.00 OBS: Mod forudbestilling

Buffet af hjemmelavet brød, smør, ost, æg efter eget valg, yoghurt, frugt og croissanter samt juice, te og kaffe

125 kr.

FROKOST

Kl. 12.00 - 15.00

Dagens ret

85 kr.

EFTERMIDDAG

Kl. 11.00 - 17.00

Kaffe og kage

75 kr.

Velkommen til Restaurant Carmel, hvor gode økologiske råvarer, spændende retter og unikke vinoplevelser er i centrum.

Vores menuer følger årstiderne, og der er tre forretter, tre hovedretter og tre desserter at vælge i mellem. Råvarerne kommer fra bæredygtige producenter rundt omkring i Danmark og resten af verden, samt vores egne to drivhuse, hvor vi dyrker tomater, krydderurter og andet godt.

Vi er glade for naturen og ønsker at behandle den godt – i alle henseender. Derfor er retterne på Restaurant Carmel i udgangspunktet vegetariske, men med mulighed for tilkøb af fisk og kød.



Huset

Carmel

HOTEL | RESTAURANT | SALON