

# MENUKORT

Køkkenet har åbent tirsdag - lørdag fra kl. 18.00 - 21.30

## FORRET

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

Saltbagt selleri med syltet græskar, friterede svampe, gedeost fra Lille Randelade-gård, 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, kikærter og parmesan

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

## 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. Social Dining i fantastiske omgivelser.

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

## PRISER

1 ret	145 kr.
2 retter	198 kr.
3 retter	248 kr.
4 retter	298 kr.
5 retter	348 kr.

## 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.

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

Pris: 799 kr.

Råvarerne kan variere efter sæsonen

---

## INFORMATION

Halv pris for børn under 12 år.

Køkkenet har lukket søndag - mandag.

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

## MORGENMAD

Mandag - fredag Kl. 07.00 - 10.00  
Lørdag - søndag Kl. 07.30 - 10.30

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

125 kr.

## WEEKENDBRUNCH

Lørdag - søndag Kl. 11.00 - 14.00

2 slags brød, nøddepaté, 2 slags grød, grøntsagsstænger, ingefær yoghurt, banan pandekager, ostebord, dadelkugler, blomkålscrudité, hummus, pesto, grøntsagstærter, frugt/grøntsags shots, snegle og meget meget mere

Brunch med ad libitum kaffe/te og juice 169 kr.  
Brunch med ad libitum kaffe/te og juice samt cava 199 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