



A F T E N

Klokken Menu

Vores Klokken Menu består af 4 retter skønt sammensat af de råvarer og smage, årstiden skænker os. Glæd dig til klassiske elementer, du kender og holder af, men også nyskabende og kreative indspark - alt sammen med afsæt i det danske køkken.

Snacks

**Sprøde flæskesvær
Lune hjemmelavet chips
Minitarteletter**

Forret

Koldrøget færøsk laks
Citronmayo, brændte syltede løgskaller, rugbrødsgrubbe & friske urter

Hovedret

Klokkens Ceres ølben
Braiseret spoleben af gris i kraftig gløce af lokal pilsner. Hertil grove fritter m. grovkornet sennepsmayo & sprød salat vendt m. mormordressing

Dessert

Gammeldags æblekage
m. karamelliserede æbler, let pisket fløde, puf-sukker & sprøde makroner

395,-
minimumsbestilling: 2 pers.



WWW.RESTAURANTKLOKKEN.DK

Ønskes der information om allergener - Spørg din tjener.



AFTEN



Snackkurv

Sprøde flæskesvær
Lune hjemmelavet chips
Mini tarteletter

79,-

Forretter

Tartelet 85,-

Vælg mellem to forskellige slags fyld: Plukket høns & asparges eller cremet svampefyld & syltede regnbuegulerødder (vegetar)

Klokken tatar 110,-

Rørt tatar på okseinderlår (80g.) m. sennep, skalotteløg, kapers, purløg & estragon

Baby bøfsandwich 85,-

Mini hakkedreng, 3 variationer af løg, hjemmesyltet surt, sprøde kartoffelchips, Klokkens egen brune sovs & – selvfølgelig – den hellige treenighed; Remoulade, sennep & ketchup

Koldrøget færøsk laks 99,-

Citronmayo, brændte syltede løgskaller, rugbrødscrumble & friske urter



Fri Flæsk & Fadøl

Stegt flæsk & fadøl ad libitum i 2 timer:
400,- pr. person

Vi er utrolig stolte af vores flæsk på Klokken. Vi sigter efter at skabe en dejlig sprødhed uden at miste saft, kraft og smag i kødet. Tykkere skiver og tørsaltning er nogle af hemmelighederne. Resten røber vi selvfølgelig ikke!



Hovedretter

Wienerschnitzel 225,-

Kalv, brasede kartofler, ærter m. crumble af stegt flæsk, perleløg, dreng & cremet svampesovs

Stegt flæsk 195,-

Serveres m. kogte petite kartofler, syltede rødbeder & persillesovs

Bøfsandwich 189,-

Dobbelt hakkedreng, tre variationer af løg, hjemmesyltet surt, sprøde kartoffelchips, Klokkens egen brune sovs & – selvfølgelig – den hellige treenighed; Remoulade, sennep & ketchup

Klokkens Ceres ølben 195,-

Braiseret spoleben af gris i kraftig gløce af lokal pilsner. Hertil grove fritter m. grovkornet sennepsmayo & sprød salat vendt m. mormordressing

Klokken stjernesud 195,-

To sprødstegte rødspættefileter, håndpillede rejer, hjertesalat, koldrøget laks & citronmayo på ristet, lyst brød

Klokken tatar 189,-

Rørt tatar på okseinderlår m. sennep, skalotteløg, kapers, purløg & estragon. Serveres m. grove fritter & sauce tartare

Blåmuslinger & fritter 195,-

Friske hvidvinsdampede blåmuslinger m. masser af urter i dansk piskefløde. Serveret m. sprøde fritter & persillecreme

Desserten

Gammeldags æblekage 85,-

Karamelliserede æbler, let pisket fløde, puf-sukker & sprøde makroner

Klokken pandekage 95,-

m. vaniljeis, chokoladesauce & jordbærkompot

Friteret "fidus" 89,-

Camembert, solbærmarmelade, ristet lyst brød & appelsin

Ris á la mande 89,-

Hjemmelavet ris á la mande m. mandelsplitter & kirsebærsaauce