

RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Menu
&
Vinkort



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Forretter

Tomatsuppe

med friske krydderurter

kr. 59,00

Dagens blandet salat

med hjemmelavet dressing

kr. 59,00

Rejecocktail

med kaviar, citron og hjemmelavet dressing

kr. 69,00

Kyllinge salat

med kylling og sprød bacon

kr. 79,00

Fersk røget laks

med hjemmelavet artiskok creme og frisk salat

kr. 79,00

Salat med rejer og røget laks

med rejer, røget laks og citron

kr. 89,00

Oksecarpaccio

Råmarineret oksemørbrad med oliven og høvlet parmasan

kr. 89,00

Avokado med hvidløgsstegte kæmperejer

på sprød salat og hjemmelavet dressing

kr. 89,00

Anti Pasto - udvalg af husets specialiteter

Inspireret af det italienske køkken

kr. 109,00



Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Hovedretter

Fiskefilet (2 stk.)

med pommes frites, remoulade, blandet salat og hjemmelavet dressing *kr. 99,00*

Hakkebøf

med bløde løg, hvide kartofler, sky sauce og agurkesalat *kr. 99/119,00*

Hakkebøf

med bearnaise, pommes frites, blandet salat og hjemmelavet dressing *kr. 99/119,00*

Entrecôte

med dagens garniture, bearnaise og dagens kartofler *kr. 148,00*

Laksekotelet

med dagens garniture, hvide kartofler og hollandaise sauce *kr. 149,00*

Stegt unghanebryst

med dagens kartofler, dagens garniture og skovsvampe sauce *kr. 149,00*

Braiseret lam

med garniture, timiansky og dagens kartofler *kr. 149,00*

Helstegt rødspætte

med citron, lun smørsauce og hvide kartofler *kr. 179,00*

Helstegt Kronhjortekølle

med garniture, svampe/drue sauté, vildtsauce og dagens kartofler *kr. 189,00*

Oksemørbrad

med peber eller bearnaise sauce.

Hertil dagens garniture og dagens kartofler *kr. 209,00*

Aften luksusplatte (min 2 cou.)

3 slags sild, æg og rejer, fersk røget laks, lun fiskefilet, frikadelle, skiver af oksemørbrad samt dansk brie.

Hertil brød og smør

kr. 179,00



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Desserter

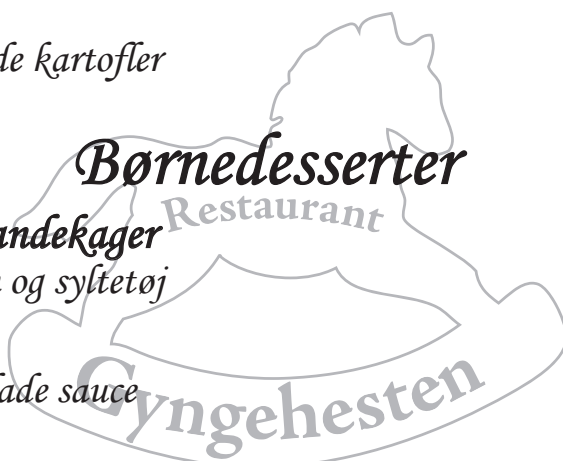
Vanille is <i>med chokolade sauce, flødeskum samt frisk frugt</i>	kr. 49,00
Husets chokoladekage <i>med frisk frugt, bær compot og flødeskum</i>	kr. 49,00
Marcipanroulade <i>med vanille is hindbær coulis og friske frugter</i>	kr. 59,00
Lune hjemmelavede pandekager <i>med vanille is, flødeskum, chokolade sauce og friske frugter</i>	kr. 59,00
Bananasplit <i>med flødeskum, vanille is chokolade is, frisk frugt og chokolade sauce</i>	kr. 59,00
Camembert frites <i>med solbærsyltetøj, pigment, druer og ristet franskbrød</i>	kr. 59,00

Børnemenuer (max. 12 år)

Børnemix (friturefri) <i>med gulerødder, agurk, rosiner og frikadelle samt friske frugter</i>	kr. 49,00
Fiskefilet <i>med pommes frites, citron og remoulade</i>	kr. 49,00
Rød pølse <i>med remoulade og pommes frites</i>	kr. 49,00
Kyllingespyd <i>med pommes frites og remoulade</i>	kr. 49,00
Lasagne <i>med salat</i>	kr. 49,00
Stegt flæsk <i>med persille sauce og hvide kartofler</i>	kr. 59,00

Børnedesserter

Lune hjemmelavede pandekager <i>med vanille is, flødeskum og syltetøj</i>	kr. 39,00
Vanille is <i>med flødeskum og chokolade sauce</i>	kr. 39,00



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Frokostkort

Serveres mellem kl. 11.00 & 17.00

Ostemad (2 stk.) <i>med druer og pigment</i>	kr. 49,00
Tomatsuppe <i>med friske krydderurter</i>	kr. 49,00
Sildeanretning <i>med 3 slags sild, løg og kapers</i>	kr. 79,00
Stjernesnud <i>med rejer, kaviar, mayonnaise, citron og dild</i>	kr. 89,00
Clubsandwich <i>med stegt kyllingebryst, ristet brød og sprød bacon</i>	kr. 89,00
Pariserbøf <i>med rødbeder, løg, kapers, pickles, peberrod og æggeblomme</i>	kr. 89,00
Frokost laks <i>med hollandaise sauce, hvide kartofler og dagens garniture</i>	kr. 89,00
Røget ål <i>med rørræg og purløg</i>	kr. 89,00
Mørbradbøf <i>med bløde løg og surt</i>	kr. 89,00



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Frokostkort

Serveres mellem kl. 11.00 & 17.00

Frokostplatte

*Marinerede sild med løg, kapers, tomat og dild
Fiskefilet med remoulade og citron
Æg og rejer med mayonnaise og citron
Roastbeef med peberrod, remoulade og agurkesalat
Frikadelle med agurkesalat
Dansk brie med pigment og druer
Hjemmebagt brød og smør*

kr. 118,00

Tillæg: Røget laks med artiskokcreme kr. 25,-

Røget ål med lun røræg kr. 35,-



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Frokostkort

Serveres mellem kl. 11.00 & 17.00

Luksusplatte

Christiansø sild med creme fraiche, løg og kapers

Fiskefilet med remoulade og citron

Fersk røget laks med artiskokcreme og sild

Æg og rejer med mayonnaise, kaviar og citron

Skiver af oksemørbrad

Dansk Brie med pigment og druer

Hjemmebagt brød med smør

kr. 139,00

Tillæg: Røget ål med purløg og røræg kr.35,-



RESTAURANT

GYNGEHESTEN

Husets specialitet

Stegt flæsk

*med hvide kartofler
og persillesauce*

*Spis alt det du kan
kr. 125,00*

*Hertil anbefaler vi en velskænket
Carlsberg fadøl, samt en "lille skarp"*



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Menu 1

Christiansø sild

*med creme fraiche, løg og kapers
Brød, smør og fedt*

Stegt flæsk

*Med hvide kartofler
og persillesauce*

Samt 2 cl. Nordguld snaps

Spis alt det du kan

kr. 169,00



Menu 2

Rejecocktail

*med kaviar, citron og
hjemmelavet dressing*

Entrecôte

*med garniture,
bearnaisesauce
og dagens kartofler* **kr. 179,00**

Menu 3

Ferskrøget laks

*med frisk salat og
hjemmelavet artiskokcreme*

Helstegt Kronhjortekølle

*med garniture, svampe/drue sauté,
vildtsauce og dagens kartofler* **kr. 229,00**



Husets Menu

Ferskrøget laks

*med frisk salat og
hjemmelavet artiskokcreme*

Oksemørbrad ad libitum

*serveret med peber eller bearnaisesauce
dagens garniture
og dagens kartofler*

Spis hvad du kan

kr. 239,00



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Revy Menu

Fiskesymfoni

*på sprød salat og
hjemmelavet dressing*

Oksemørbrad

*serveret med peber eller bearnaisesauce
dagens garniture
og dagens kartofler*

Årstidens desserttallerken

3 retter *kr. 379,00*

Vin ad libitum *kr. 159,00*

Ekstra til menuerne:

Velkomstdrink 35,-

Kaffe/Cognac tilbud 39,-

Tilbuddene gælder kun mod forudbestilling

Samme menu til hele selskabet (min. 10 couverter).

Bakkens største à la carte kort-selskaber op til 400 couverter.

RESTAURANT
GYNGEHSTEN

VELKOMSTDRINK

<i>Cava Brut Reserva med hyldeblomst</i>	42,-
<i>Husets Kirr</i>	42,-
<i>Brachetto, Spumante Rosso, Italien</i>	48,-
<i>Bardolino Rosé, Italien</i>	48,-
<i>Dry Martini</i>	48,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

<i>Brachetto, Spumante Rosso, Italien</i>	235,-
<i>Gran Bach Cava Brut, Spanien</i>	275,-
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve Particulière</i>	575,-

ROSÉVIN

<i>Corvina Veronese</i>	<i>Chiaretto, Bardolino Classico, Tommasi</i>	<i>Italien</i>	199,-
<i>Merlot</i>	<i>Weighbridge, Peter Lehmann</i>	<i>Australien</i>	219,-
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>La Playa Estate, Colchagua Valley</i>	<i>Chile</i>	239,-
<i>Grenache Syrah</i>	<i>Côteaux d'Aix-En-Provence, Château Beaupré</i>	<i>Frankrig</i>	279,-



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

HVIDVIN

			Gl	½	1/1
Pinot Grigio	Catarratto, Chiro di Luna, Sicilien	Italien	42,-		169,-

Huset anbefaler

Chardonnay	<i>Terret, M.Laroche, Pays d'Oc</i>	Frankrig	99,-	198,-
------------	-------------------------------------	----------	------	-------

I midten af 1990'erne udvidede Michel Laroche fra Chablis aktiviteterne, og købte en ejendom i Sydfrankrig nær Beziers. Her overføres alle de bedste erfaringer fra Chablis. Det har blandt andet resulteret i nogle aldeles pragtfulde tørre, hvide vine. Det sydfranske eventyr hedder Mas La Chevalière. Vin de Pays d'Oc ligger i Languedoc-Roussillon. Nuancer af modne æbler fra Terret-druen og den fede karakter fra Chardonnay-druen. Tør og forfriskende smag i en elegant stil med en god afslutning.

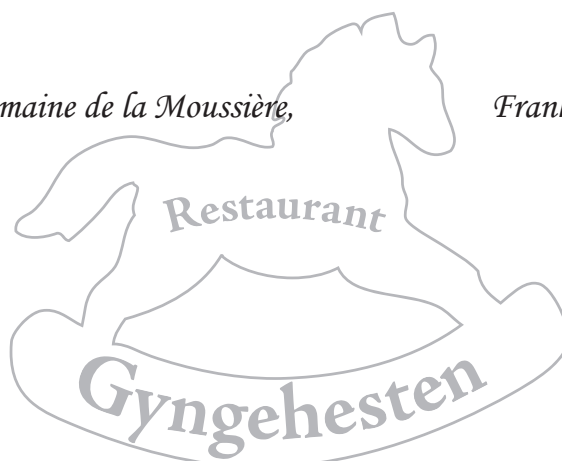
Piesporter	<i>Michelsberg J.F. Brems, Mosel</i>	Tyskland		215,-
------------	--------------------------------------	----------	--	-------

Riesling	<i>Hugel & Fils, Riguewhir, Alsace</i>	Frankrig	134,-	265,-
----------	--	----------	-------	-------

Chardonnay	<i>Red Diamond, Washington State</i>	USA		345,-
------------	--------------------------------------	-----	--	-------

Chablis/ Chardonnay	<i>Petit Chablis, Domaine Laroche, Chablis</i>	Frankrig		375,-
------------------------	--	----------	--	-------

Sauvignon Blanc	<i>Sancerre, Domaine de la Moussière,</i>	Frankrig	225,-	425,-
--------------------	---	----------	-------	-------



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

RØDVIN

		gl	½	1/1
Montepulciano Roccalana, Botter, Abruzzo	Italien	42,-		169,-

Huset anbefaler

Cabernet

Sauvignon	La Playa Estate, Colchagua Valley	Chile	99,-	198,-
	<p>Midten af 1980'erne besøgte danskeren Søren Axelsen Chile. Han etablerede sin vinhus La Playa og de første flasker blev eksporteret i 1989. Det næste epokegørende skete i 2002, da han indgik et joint-venture med de 2 chilenske familier: Sutil og Errazuriz der begge havde vinmarker i Colchagua. Resultatet blev at de i 2004 indviede en helt ny vinkælder med topmoderne udstyr og en temperaturstyret fadkælder med amerikanske og franske fade. Resultat er en fyldig og frugtrigvin med en flot mørkerød farve og en behagelig bouquet, med spor af solbær.</p>			

Shiraz	Weighbridge, Peter Lehmann, Barossa Valley	Australien		235,-
Malbec	Finca Sophenia Reserve, Tupungato-Mendoza	Argentina		274,-
Sangiovese	U. Cesari, Di Romagna Riserva, Emilia-Romagna	Italien		345,-
Zinfandel	Brazin Estate, Lodi, Californien	USA		399,-
Grenache	Châteauneuf-du-Pape La Bernardine, M.Chapoutier	Frankrig		512,-
	Rhône-Syd			
Corvina	Amarone della Valpolicella Tommasi, Veneto	Italien		589,-
Veronese	90 pts Robert Parker			
Pinot Noir	Pommard 1. Cru, Château de Meursault	Frankrig		889,-
	Côte de Beaune, Bourgogne			



RESTAURANT
GYNGEHESTEN

*Irish coffee
eller*

French coffee

kr. 29,00

Dobbelt kr. 49,00

(4 cl. Jameson)

Exotic irish coffee

(Jameson/Kahlua)

kr. 49,00

Kaffe/cognac

kr. 39,00



GYNGEHESTEN

Drikkevarer

Øl og sodavand

Div. sodavand	kr.	23,00
Lukšus Pilsner	kr.	28,00
Lys øl	kr.	20,00
Lille fadøl	kr.	26,00
Alm. fadøl	kr.	50,00
Stor fadøl 0,7 l.	kr.	68,00
Div. Pilsner	kr.	25,00
Lille Sodavand	kr.	22,00
Alm. Sodavand	kr.	38,00
Stor Sodavand 0,7 l.	kr.	48,00
Kildevæld uden brus 0,5 l.	kr.	25,00
Kildevæld uden brus 1,25 l.	kr.	40,00

Økologisk saft

Hyldeblomst, æble, hindbær, solbær	kr.	25,00
------------------------------------	-----	-------

Snaps

Rød Aalborg Taffel	kr.	22,00
Nordguld	kr.	22,00
O.P. Anderson	kr.	22,00
Jubilæum	kr.	22,00
Brøndum	kr.	22,00
Brøndum Kümmer	kr.	22,00
Harald Jensen	kr.	22,00
Dild Akvavit	kr.	22,00
Krone Akvavit	kr.	22,00
Export	kr.	22,00
Porse	kr.	22,00
Linie	kr.	26,00
Snaps 1/2	kr.	298,00
Snaps 1/1	kr.	498,00

Spiritus

Absolut vodka	kr.	22,00
Beefeater gin	kr.	22,00
Havana Club	kr.	22,00
Olmeca tequila	kr.	22,00
Jameson	kr.	22,00
Ballentines whiskey	kr.	22,00
Pernod	kr.	22,00
Jack Daniels	kr.	28,00
1/1 fl. spiritus	kr.	498,00

Shots

Sambuca Ramazzotti	kr.	27,00
Arnibitter	kr.	22,00
Små grå	kr.	22,00
Gul/Blå Gajol	kr.	22,00
Fisherman's	kr.	22,00

Cognac

Calvados	kr.	27,00
Martell V.S.	kr.	27,00
Sort Renault	kr.	48,00
Martell XO	kr.	59,00

Likør

Cointreau	kr.	27,00
Grand Marnier gul	kr.	27,00
Bailey	kr.	27,00

Bitter

Jägermeister	kr.	22,00
Gammel Dansk	kr.	22,00
1 - Enkelt	kr.	22,00
Pirat solbærrum	kr.	26,00
Fernet Branca	kr.	30,00
Gammel Dansk Asmund	kr.	30,00

Varme drikke

Irish coffee (Jameson)	kr.	29,00
Irish coffee (dobbel, 4 cl.)	kr.	49,00
Exotic irish coffee (Jameson/Kahlua)	kr.	49,00
French coffee	kr.	29,00
French coffee (dobbel, 4 cl.)	kr.	49,00
Mexicansk coffee	kr.	29,00
Dessert vin	kr.	25,00
Kaffe/cognac	kr.	39,00
Kaffe på kande	kr.	25,00
The på kande	kr.	25,00
Kakao	kr.	25,00
Kaffe med æblekage	kr.	30,00

Hedvine

Martini rosso/bianco/dry	kr.	28,00
Portvin white	kr.	28,00
Portvin tawny	kr.	28,00
Portvin ruby	kr.	35,00
Campari/soda	kr.	39,00

Der serveres ikke postevand

Frokostbuffet

3 slags sild

Fiskefilet med remoulade og citron

Æg og rejer med mayonnaise og citron

Roastbeef med peberrod, remoulade og agurkesalat

Dansk brie med pigment og druer

Hjemmebagt brød og smør

kr. 109,00

Tillæg: Røget ål med purløg og røræg kr.35,-

Ekstra til menuerne:

Velkomstdrink 35,-

Kaffe ad libitum og cognac/likør 39,-

Tilbuddene gælder kun mod forudbestilling

Samme menu til hele selskabet (min. 10 couverter).

Bakkens største à la carte kort-selskaber op til 400 couverter.

RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Frokostkort

Serveres mellem kl. 11.00 & 17.00

Luksusbuffet

3 slags sild

Fiskefilet med remoulade og citron

Fersk røget laks med artiskokcreme og sild

Æg og rejer med mayonnaise, kaviar og citron

Roastbeef med peberrod, remoulade, ristet løg og agurkesalat

Mørbrad med bløde løg og surt

Dansk Brie med pigment og druer

Hjemmebagt brød med smør

kr. 139,00



Luksus Menu

3 valgfri Forretter

½ Hummer

Røget dyrekølle med honningmelon

Fisk og skaldyrssymfoni

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

3 valgfri Hovedretter

Kalvefilet med årstidens friske grøntsager,

Dagens kartofler og svampe sauce

Helstegt oksemørbrad med årstidens friske grøntsager,

dagens kartofler og rødvins sauce

Kronhjortefillet med waldorfsalat,

dagens kartoffel, tyttebær og vildtsauce

3 valgfri Desserter

Nøddekurv med is og friske bær

Crème brûlée

Årstidens Desserttallerken

3 retter 379,-

Vin ad libitum 159,-

Ekstra til menuerne:

Velkomstdrink 35,-

Kaffe ad libitum og cognac/likør 39,-

Tilbuddene gælder kun mod forudbestilling

Samme menu til hele selskabet (min. 10 couverter).

Bakkestens største à la carte kort-selskaber op til 400 couverter.

Hvide Hest Menu

3 valgfri Forretter

*Røget laks med artiskokcreme
Rejecocktail med citron og Thousand Island dressing
Fiskeroulade med sauce verte
Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør*

3 valgfri Hovedretter

*Helstegt oksefilet med bearnaise og peber sauce
Helstegt kronhjortekølle med vildtsauce, waldorfsalat og tyttebær
Helstegt kalvesteg med skysauce
Alle hovedretter serveres med dagens grøntsager
og dagens kartofler – serveres altid 2 gange*

3 valgfri Desserter

*Pandekager med vanille is
Marcipanroulade med vanille is, hindbær coulis og frisk frugt
Hjemmebagt chokoladekage med frisk frugt og vanille is*

2 retter 259,- 3 retter 299,-

Vin ad libitum 159,-

Ekstra til menuerne:

Velkomstdrink 35,-

Kaffe ad libitum og cognac/likør 39,-

Tilbuddene gælder kun mod forudbestilling

Samme menu til hele selskabet (min. 10 couverter).

Bakkens største à la carte kort- selskaber op til 400 couverter.

RESTAURANT
GYNGEHESTEN

Bakkemenu

3 valgfri Forretter

*Varmroget laks på sprød salatbund med sauce verte
Rejecocktail med Thousand iceland dressing
Friske asparges med parmaskinke
Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør*

3 valgfri Hovedretter

*Kronhjortekølle med vildtsauce, garniture og dagens kartofler
Helstegt oksefilet med bearnaise, garniture og dagens kartofler
Pestomarineret kyllingebryst med stegte grøntsager,
og dagens kartofler*

3 valgfri Desserter

*Nøddekurv med 3 slags is og hindbærpuré
Frisk frugtsalat med vanille is
Chokolademousse*

2 retter 259,- 3 retter 299,-
Vin ad libitum 159,-

Ekstra til menuerne:

Velkomstdrink 35,-

Kaffe ad libitum og cognac/likør 39,-

Tilbuddene gælder kun mod forudbestilling

Samme menu til hele selskabet (min. 10 couverter).

Bakkens største à la carte kort- selskaber op til 400 couverter.