

Juni & juli 2026

MÅNEDSMENU

1 ret kr. 189,-
2 retter kr. 239,-
3 retter kr. 299,-

Vinmenu:
2 glas kr. 195,-
3 glas kr. 255,-

MENU 1:

Forret: Kyllingeterrine på frise m. asparges

Hovedret: Møre skiver af okse striploin m. grønne bønner, gulerødder og bearnaise

Dessert: Jordbær m. fløde

Serveres den 1/6, 4/6, 8/6, 11/6, 15/6, 18/6, 22/6, 25/6, 29/6,
2/7, 6/7, 9/7, 13/7, 16/7, 20/7, 23/7, 27/7, 30/7

MENU 2:

Forret: Dampet hvid fisk på frise, Citrus vinaigrette

Hovedret: Rosastegt kalvelårtunge m. springløg, ristede svampe og rødvinsauce

Dessert: Fragelité roulade m. rabarber og mørk chokolade

Serveres den 2/6, 5/6, 9/6, 12/6, 16/6, 19/6, 23/6, 26/6, 30/6,
3/7, 7/7, 10/7, 14/7, 17/7, 21/7, 24/7, 28/7, 31/7

MENU 3:

Forret: Carpaccio med vesterhavssost

Hovedret: Letrøget gris m. spidskål, asparges og dampede kartofler m. persille

Dessert: Stikkelsbær trifli m. hyldeblomstskum og brændt hvid chokolade

Serveres den 3/6, 6/6, 10/6, 13/6, 17/6, 20/6, 23/6, 27/6,
1/7, 4/7, 8/7, 11/8, 15/7, 18/7, 22/7, 25/7, 29/7



Hotel Falken
VIDEBÆK

- En del af Danske Hoteller A/S