

MENU



Varmrøget laks m. salat, friske bær og klosterseddels dressing 100kr.



Fiskefrikadeller m. hjemmelavet remoulade, kapers og friske bær 95kr.



Dagens sild m. kapers, løg og friske bær 75kr.



Vildtpâté m. syltede skovsvampe, røgede nødder og friske bær 90kr.



Confit de canard m. ramsløgspesto, rygeostecreme, honningsyltede tomater og friske bær 105kr.



Munkesnack: Røget lakserilette, ramsløgspesto, mandelpesto og rygeostecreme, hjemmelavet knækbrød, brød og friske bær 90kr.



Frokosttallerken: Dagens sild, røget laks, kalveculotte og 2 slags ost samt udvalgt tilbehør 160kr.



Sandwich m. kalveculotte og mandelpesto 90kr.



Dagens salat 80kr.



*Alle retter serveres med salat, klosterurter og brød
Bestilling og betaling i baren*

For både munke og konger er skoven et stort spisekammer. Kunsten er at bevare alle råvarerne ved saltning, røgning, fermentering, tørring eller henkogning. Der henkoges både i honning / sukker lage og i fedt.

Kongens postejbagere står for overdådige kunstfærdige kreationer til Fredrik II's renaissancehof. Postej bages både med vildt, fjerkræ og fisk. Kongens "nye" jagtslot i Esrum og de nye vildtbaner i Gribskov er med til at sikre forsyningerne.

Nødder er fedtrige og velegnede som forråd. Hasselnødder var så populære i middelalderen at kongen fastsatte en særlig nøddeplukkedag i september, og desuden lovgav han om, at man kun måtte sanke så mange nødder, der kunne være i en hat eller en handske.

BØRNEMENU



Varmrøget laks m. salat, friske bær og klosterseddels dressing 50kr.



Fiskefrikadeller m. hjemmelavet remoulade, kapers og friske bær 50kr.



Vildtpâté m. syltede skovsvampe, røgede nødder og friske bær 45kr.



Sandwich m. kalveculotte og mandelpesto 50kr.



Dagens salat 40kr.

Hindbær = hindens bær.
Altså det bær kronvildtets
hunner bedst kan lide. Hindbær
vokser vildt i de danske skove.
I middelalderen begynder
munkene at dyrke dem i kloster-
haverne. Afkog af blade og rod
anvendes blandt andet
mod hoste og feber.

DRIKKEVARER



KAFFE & THE

Kaffe fra Nespresso, flere varianter pris fra 25-35kr.
Te (flere forskellige varianter) 15kr. / termokande 60kr.

VIN

Hvidvin: Les Tannes økologisk - pr. flaske 200kr. / pr. glas 50kr.
Rødvin: Les Tannes økologisk - pr. flaske 200kr. / pr. glas 50kr.
Rosé: Zillinger Spring Break Rosé Neuland - pr. flaske 200kr. / pr. glas 50kr.
Crémant d'Alsace økologisk - pr. flaske 220kr.

ØL & VAND

Esrum Klosterøl på fad – lille 35kr. / stor 45kr.
Kvan øl 40kr.
Møllegaard økomost 25kr.
Aquador kildevand 20kr.
Aquador kliddevand med citrusbrus 20kr.
Økologisk letmælk 10kr.

SPIRITUS

Esrum Kloster Brændevin 2 cl. 30kr.

