

## Vejledning

**HUSK AT FORVARME  
OVNEN TIL 200° C.  
(VARMLUFTSOVNEN)**

Læs hele vejledning igennem inden du går igang...

Alt er pakket i engangsemballage, klar til at gå i ovnen.  
Husk, at tage lågene af bakkerne, inden du stiller dem ind i ovnen

### SNACKS

Krustader fyldes med røget fisk | Mandler og chips spises med dypelse

### FORRET

God cremet suppe med jomfruhummer, kammusling, sprøde urter/ basilikumolie og crispy drys. Godt brød

Suppen koges op og sprøde urter/olie tilsættes. Jomfruhummerne kan tilberedes på 3 måder: Enten pilles de hele og koges med i suppen eller steg dem 1 minut på panden. Man kan også flække dem på langs med skallen på, og bage dem i ovnen til kødet er hvidt og serveres som tilbehør eller tages ud af skallen og kommer i suppen. Kammusling kan steges hårdt 1 minut på pande eller koges med i ca. 30 sekunder i suppen.

Suppen anrettes i dyb tallerken med kammusling og jomfruhummer og drys med crispy drys til sidst. Brødet varmes i ovn 10 minutter ved 200 c.

### MELLEMRRET

Ovnbagt slethvarrer med krydderurtetopping, kål med bacon og chorizo samt tomat/soya dressing

Fisk og kål sættes i forvarmet ovn ved 180 c i ca. 10 min. Skal herefter trække 5 minutter, der skal røres i kålen undervejs. Fisken anrettes på kålen og tomatdressing lunes og fordeles, smørret, der er i bakken efter fisken, kan med fordel hældes over fisken

### HOVEDRET

Grillet medaljon af oksemørbrad med smør bagte jordskokker, glaseret gulerødder i oreganosvøb, grønkål i hvidløgsolie, kraftig sauce med madagaskar-peber, morkler og perleløg

Kødet krydres med salt og peber på begge sider og sættes i ovnen ved 200° C i ca. 10-20 min.\* (varmluftsovn) og trækker 5 min. tildækket. Kødet må ikke stå for tæt. Læg det evt. i et ildfast fad. \*Ønskes kødet medium stegt ca. 8 - 10 min / gennemstegt over 20 min. - afhængig af størrelse på bøffen.

Jordskokker og gulerødder varmes i ovnen ved 180 c i 10 min, rør lidt i jordskokker undervejs, grønkålen steges på en meget varm pande i ca. 15 sek. Kødet anrettes på jordskokker, gulerødder fordeles rundt om, kålen ligeså. Sauce koges op og fordeles på kødet

### DESSERT

Chokolademousse af kandiseret hvid chokolade, syltede bær, karamel og sprødt marengs/drys samt solbærgranitè

Chokoladecremen piskes op til fast konsistens. Karamel og syltede bær i anrettes i bunden af tallerken og chokoladecremen ovenpå (formes med varm ske), drysses med sprødt drys/marengs. Solbær-granitè skræbes med en gaffel og det drysses ud over retten og retten serveres hurtigst muligt.

**VIGTIGT - SOLBÆRGRANITÈ SKAL SÆTTES I FRYSER  
HURTIGST MULIGT - EFTER AFHENTNING**

**TJEK, AT ALT ER I KASSEN**, inden I forlader p-pladsen, da vi har ekstra i bilen. Vi kommer **IKKE** med x-tra, hvis der mangler noget !!!!

## Tjekliste

- Røget fisk til krustader
- Snacks
- Dypelse
- Suppe
- Kammuslinger
- Jomfruhummer
- Urter/basilikumolie
- Crispy drys
- Brød
- Slethvarre
- Kål med bacon
- Tomat-soyadressing
- Oksemørbrad
- Jordskokker
- Gulerod
- Kål
- Sauce
- Solbærgranitè
- Chokolademousse
- Syltede bær
- Marengs/drys
- Karamel

**GLUTEN** - findes i brød, Crispy drys og krydderurtetopping

**GODT NYTÅR**  
ønskes du af

**essens**

# SKAL VI SES I 2021?

Så bestil bord hos os fredag eller lørdag den 22.-23. januar. Hvis du medbringer denne vejledning en af nævnte dage, giver vi alle drikkevarer til maden; vin, øl, sodavand og sikkert en lille en til kaffen...

*Gælder ved min. 4 personer.*

*Hvis myndighederne forlænger tvangs- lukning, kan tilbudet ikke benyttes.*

## Menu-eksempel fra restauranten

**Lille essens** *Vælges af hele bordet...* 335 kr  
pr. person

Lille essens KAN bestå af (eksempel):

### Hapsere

Krustader med røget kulmule og røgeost  
Hummerchips  
Sprød polenta med hummer og hyben  
Brioche med rimmet kuller og estragon  
Gratineret blåmusling med persille

### Førret

Skummende suppe med grillet kammusling, saltet torsk, smørsauteret porre og sprøde croutons.

### Hovedret

Stegt slethvarre med markens grønne kål, saltbagt selleri og løg, god sauce og smag...

**Store essens** *Vælges af hele bordet...* 435 kr  
pr. person

Store essens KAN bestå af (eksempel):

### Samme som lille essens men også...

Grillet jomfruhummer med bagte græskar og brunet smør

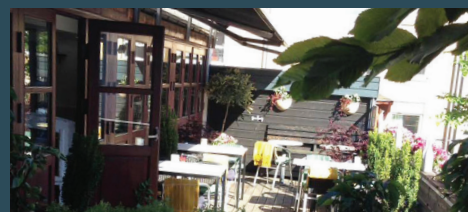
Skindstegt kulmule med jordskokker, persille og muslinge sauce

**Essensen af det hele** 895 kr  
pr. person

Velkomstsjus/bobler, meget mad (alt hvad vi har), god vin og nok, kaffe med søde sager.



jordnær - smag - hygge



[www.restaurantessens.dk](http://www.restaurantessens.dk)

# essens

Danmarksgade 69 | Fr.havn T: 2329 1088  
restaurantessens@gmail.com

**ÅBNINGSTIDER:**

tirsdag - lørdag fra kl. 17:30