

MENU OG VINKORT



HOTEL MEDI

Café Chr. X

Rådhusstrædet 8 · 7430 Ikast · Tlf. 97 15 19 44
hotel@medi.dk · www.hotel-medi.dk

SÆSON MENU

FORRET

Stegte Kammuslinger m. grønne asparges hertil kørvelcreme samt hjemmebagt brød



HOVEDRET

Lammeryg m. grillet hvide asparges, brændt løg samt ærtepure hertil pommes fondant og rosmarin sauce



DESSERT

Rabarbersorbet m. myntekage hertil tuilles og coulis



2 retter

268,-

3 retter

298,-



FROKOST

(12:00-17:00)

STJERNESKUD

Serveres på ristet franskbrød, med stegt og pocheret rødspætte hertil rejer og asparges med rød dressing



138,-

CÆSAR SALAT

Med kylling og bacon samt romainesalat hertil cæsar dressing. Serveret med hjemmebagt brød



108,-

PASTA CARBONARA

Med ostesauce og bacon
Serveres med hjemmebagt brød og parmesan



138,-

PARISERBØF

Med syltede rødbede, fint snittede rødæg, kapers og revet peberrod serveret med pasteuriseret æggeblomme



138,-

CLUB SANDWICH

Med kylling og bacon samt tomat og karri dressing el. laks, dild og urtdressing. Serveres i hjemmebagt brioche bolle



118,-

PASTA M. OKSEMØRBRAD

Serveres i en sennepssauce, med svampe. Hertil brød, og parmesan



148,-

Ønskes frokostretter efter kl. 17.00 tillæg + kr. 20,- pr. ret.



SNACKS

NACHOS MED OST

Med salsa, creme fraiche og guacamole



68,-

HOT NACHOS

Med kylling, ost og jalapenos.
Serveres med salsa, cream fraiche og guacamole



98,-

OSTEGRATINERET HVIDLØGSBRØD

Hjemmebagt brød med hvidløgsolie og rød cheddar



35,-



FORRETTER

CARPACCIO

Serveres med pesto, ristet solsikkekerner, parmesan samt rucola



98,-

LAKSECARPACCIO

Serveres med rucola og nødde-vinaigrette



98,-

KYLLINGESALAT

Serveres med rucola samt sprød bacon



88,-

SVAMPESUPPE

Cremede suppe med, dampet torsk serveret med hjemmebagt brød



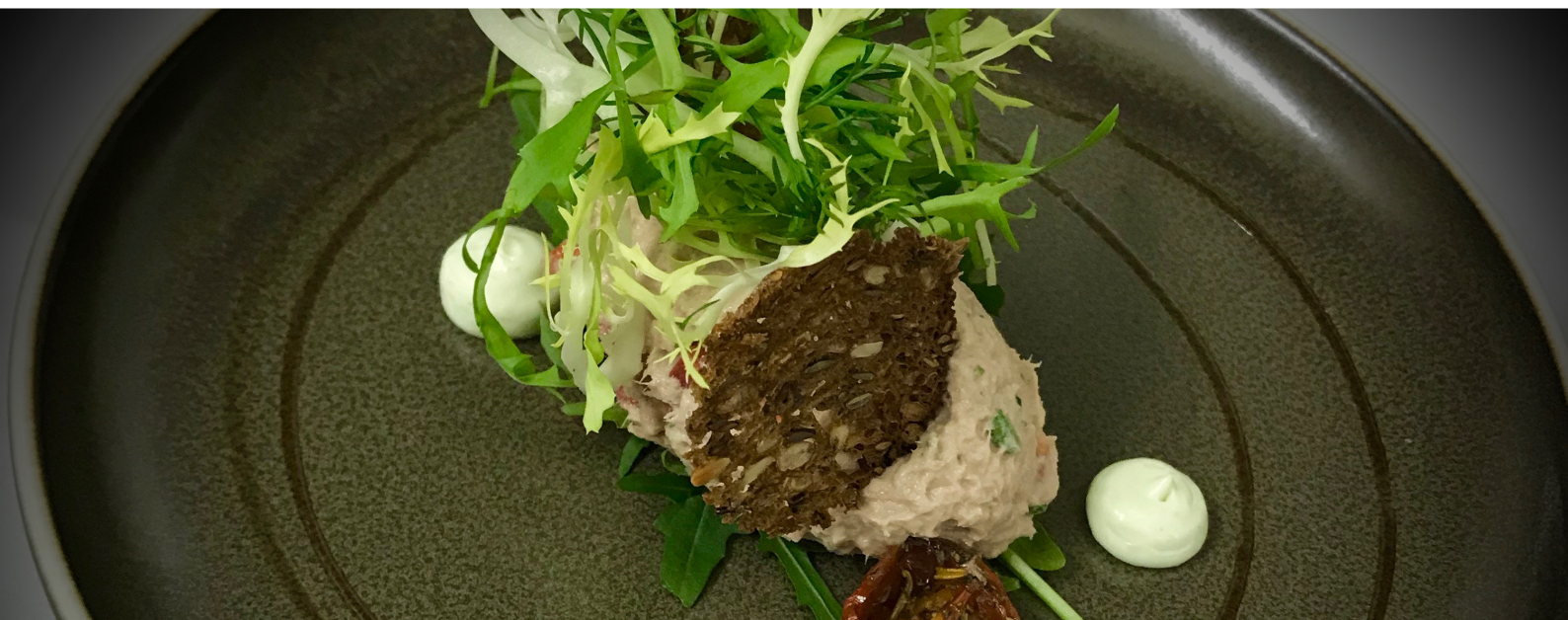
88,-

ØRREDMOUSSE

Serveres med rucola, syltede rødløg samt løvstikke mayo



88,-



HOVEDRETTER

STEAK AF VELHÆNGT OKSEFILET

Serveres med grøntsags flan, samt gulerod, hertil en pebersauce



238,-

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD

Serveres med grøntsags flan, samt dagen grønt hertil okseesky



258,-

SPARERIBS

Serveres med barbecuesauce og coleslaw hertil tomatsalat



168,-

BURGER

Med bøf af hakket oksekød med ost og bacon, hertil rød dressing. Feta og tzatziki + 5 kr. Jalapenos samt salsa + 5 kr. Fås også med kylling



158,-

STEGT SVINEMØRBRAD

Serveres med ristet svampe, grøntsags flan samt gulerod hertil svampesauce



198,-

OVNBAGT LAKS

Servers med porre samt gulerod hertil sauce blanquette



218,-



DESSERTER

ISLAGKAGE

Serveres med coulis, friske bær samt tülles



84,-

CHEESECAKE

På bund af crumbel, samt gel og friske bær



88,-

OSTE TALLERKEN

Med udvalg af Arla Unika oste, samt kompot hertil kiks og nødder



98,-

BOUNTY KAGE

Med gel og sorbet af sæsonens frugt og bær



88,-



HVIDVINE

LA COUR DES DAMES BLANC, BADET CLEMENT, VIN DE FRANCE - FRANKRIG

Vinen har en frisk frugttrigdom med nuancer af hvid fersken og citrus og en anelse fedme. Smagen er tør og sprød, og frugten blød og lækende.

HUSETS
VIN

1/1 flaske

278,-

1/2 flaske

148,-

Pr. glas

68,-



RIESLING "GRANIT", ØKO, DOM. FREY, ALSACE - FRANKRIG

Intens citrus- og blomsterduft med mineralske toner. Smagen er tør, ren og meget præcis. En charmerende Riesling, der enten kan drikkes uden mad eller til retter med skaldyr, hvid fisk eller friske gedeoste.

Pr. flaske

378,-



CHABLIS, CHANSON - FRANKRIG

Smagen er absolut tør med en smule syrlighed og balanceret med en lille fedme. En meget sprød vin. Klassisk Chablis.

Pr. flaske

458,-



NESPOLINO TREBBIANO/ CHARDONNAY, PODERI DAL NESPOLI, EMILIA ROMAGNA - ITALIEN

Stråglyden farve med grønne stænk. Aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus. Smagen er frisk, tør og fyldig med noter af ananas, mango og papaya.

Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende til grillet fisk, rejer og hummer og retter med lyst kød.

Pr. flaske

328,-



SAUVIGNON BL. ALBAMAR, WILLIAM COLE, CASABLANCA VALLEY - CHILE

Meget aromatisk med noter af græs, hvide blomster, grape og lime. Tør smag med fylde, men ikke fedme. Sprød, lækende og let drikkelig.

Pr. flaske

318,-



CHARDONNAY/SEMILLON, PETIT ROZIER, WESTERN CAPE - SYDAFRIKA

Dufter eksotisk af grapefrugt, honning og hvide markblomster. Smagen har en charmerende frugtsødme og god friskhed. Et lifligt og lækkert glas.

Pr. flaske

328,-



ROSÉ VINE

CORETO ROSATO, LISBOA, DFJ VINHOS - PORTUGAL

Flot dybrosa farve, duften er aromatisk med noter af hindbær og jordbær. Smagen er halvtør, fyldig og frugtig med en god eftersmag. En flot alsidig rosévin.



Pr. flaske
318,-

FILARINO ROSÉ, PODERI DAL NESPOLI, EMILIA -ROMAGNA - ITALIEN

Duften er aromatisk af vilde roser, granatæble og blodappelsin. Afrundet, frisk og frugtig smag af røde kirsebær med et strejf af viol og en delikat mineralsk afslutning. Drik den som aperitif eller til salater og lette forretter.



Pr. flaske
348,-

FILARINO ROSÉ, PODERI DAL NESPOLI, EMILIA- ROMAGNA - ITALIEN

Duften er aromatisk af vilde roser, granatæble og blodappelsin. Afrundet, frisk og frugtig smag af røde kirsebær med et strejf af viol og en delikat mineralsk afslutning. Drik den som aperitif eller til salater og lette forretter.



Pr. flaske
348,-



RØDVINE

LA COUR DES DAMES ROUGE, BADET CLEMENT, VIN DE FRANCE - FRANKRIG

Smagen er afrundet, saftig og med moden frugt og et strejf af sødmefulde, varme krydderier. Imødekommende, blød og saftig sydfransk vin.

HUSETS
VIN

1/1 flaske

278,-

1/2 flaske

148,-

Pr. glas

68,-



CH. MAGONDEAU, BORDEAUX RG, CH. MAGONDEAU, FRONSAC - FRANKRIG

100% Merlot. Frugtig og behagelig duft af mørke og røde bær. Rund og blød i munden med masser af saftig bærfrugt.

Pr. flaske

398,-



VALPOLICELLA »MA ROAT« RIPASSO, TEZZA, VENETO - ITALIEN

Ma Roat betyder Røde Måne på kimbrisk, og kimbrerne var et folkefærd fra Himmerland, som immigrerede i år 101 f.Kr. til Sydeuropa og bosatte sig i bjergene omkring Verona og Gardasøen.

Smagen er meget afrundet og næsten cremet. En usædvanlig mild og silkeblød ripasso, lav på alkohol og med masser af elegance.

Pr. flaske

428,-



AMARONE DELLA VALPOLICELLA, CORTE MAJOLI - ITALIEN

Noter af sveske, rosin, kirsebær, kaffe, chokolade, kamfer og meget mere. Smagen er intens og kraftfuld med en fantastisk fornem balance mellem syre, sødme og fedme. Vinen kalder på de kraftige retter, f.eks. langtidsbraiseret kød og indkogte saucer.

Pr. flaske

598,-



NESPOLINO SANGOIVESE/MERLOT, PODERI DAL NESPOLI, EMILIA-ROMAGNA - ITALIEN

Duften er indtagende med noter af kirsebær, violer, chokolade og lidt urter. Smagen er mild og rund og meget saftig. En meget harmonisk vin, som egner sig til de fleste pastaretter, pizza og modne oste.

Pr. flaske

328,-



VAQUOS ROBLE, RIBERA DEL DUERO - SPANIEN

Duften er indtagende af modne bær, lakrids og vanilje. Smagen er medium fyldig, meget elegant med god sund, saftig frugt og et pikant strejf af vanilje.

Pr. flaske

438,-



RØDVINE

CAB. SAU. ALBAMAR, WILLIAM COLE - CHILE

Dufter af mørke bær, især kirsebær, lidt mentol og søde krydderier. Smagen har fylde og en frugtmættet saftighed.



Pr. flaske
328,-

SHIRAZ/CAB.SAU. - PETIT ROZIER, WESTERN CAPE - SYDAFRIKA

Mørk tæt farve. Intens næse af mørke bær og lidt krydderier. Saftig og fyldig i munden. Serveres til de lidt kraftigere kødretter med okse eller lam.



Pr. flaske
328,-

MALBEC, UMA, COLECTION, FINCA AGOSTINO, MENDOZA - ARGENTINA

Meget indtagende duft af mørke bær, vanilje, let eg, kirsebær og hindbær. Blød i smagen med modne tanniner, bid i saften, ret ekstraktig og sødmefuld med en vedholdende eftersmag.



Pr. flaske
358,-



HOTEL MEDI

Café Chr. X

MOUSSERENDE VINE

SOVRANO BRUT, CANTINA MONTELLIANA - ITALIEN

Meget aromatisk duft, af pære, æbler, lidt mandel og citrus. Smagen er frisk og fin, med en god fylde, som gør at vinen ikke virker så tør.



Pr. flaske
328,-

CAVA, BRUT, DIBON, RESERVE, BODEGAS PINORD - SPANIEN

Det er en meget elegant cava. Rank og frisk, med en livgivende frugtsyre og en flot mousse. Perfekt til aperitif.



Pr. flaske
348,-

BRUT MAJEUR, AYALA, AYALA - FRANKRIG

Duften er rig som en buket blomster med nuancer af hvid frugt og citrus. I munden livlig, frisk og cremet. Perfekt som aperitif, men går også glimrende til retter med hvid fisk og skaldyr.



Pr. flaske
328,-



HOTEL MEDI

Café Chr. X