

HOS PETER & PETER

# BEGHUSET

---

## Snacks

---

### Oliven 45

### Saltristede nødder 45

mandler, valnødder, peanuts & græskarkerner

### Charcuteri & oste 150

sødt, surt & sprødt

### Arancini 75

risottokugler på lavet på hønsefond.  
Serveres med en trøffelmayo.

### Oksespyd 75

I brændt tomat, paprika & ristet løg.

## Forretter

---

### Hummerbisque 145/225

stegt kuller, rimmet laks & dampede  
blåmuslinger i en cremet hummersuppe  
krydret med fennikel & tomat.

### Gravad laks 95

peberrodscreme, ramsløg, radiser, fennikel &  
rødbede.

### Hvide asparges & håndpillede rejer 145

serveres med Sandefjordsås.

### Hummer & fritter 175/275,-

gratineret hummer med grillet citron & aioli.

## Hovedretter

---

### Søtunge 235

hel, smørpocheret med forårsløg, muslingfløde  
og spenat. Serveres med ny kartofler vendt  
med dild.

### Kalvemørbrad 295

sauce velouté, gulerødder, brændte rødløg,  
forårsgrønt og ny kartofler.

### Vol au vent 175

kyllingfrikasse med hvide & grønne asparges,  
gulerødder & ærter.  
Serveres i en tartelet.

## Desserter

---

### Citrontærte 85

syrlig citroncreme- let brændt marengs &  
hindbærcoulis.

### Rabarbertrifli 75

rabarberkompot-let vaniljecreme-  
sprød crumble

### Oste 115

3 slags oste med sødt, salt og sprødt.



beghuset.dk  
+45 61 10 32 53  
info@beghuset.dk



Subscribe to our newsletter

