

**Obs!**  
Minimum  
bestilling er 6  
kuverter.



Den Røde Okse

# MAD UD AF HUSET

1, 2 eller 3 retters menu – Klassisk

Vælg en spændende menu ud fra  
nedenstående forslag:

## Forretter

- Cremet tunmousse med ristede mandelflager, rejer, farverig salat, tomatiseret dressing
- Fyldt spinatpandekage med karrystuede grøntsager, skinke, små salater og dressing
- Røget lakseroulade med spinatbund, flødeostecreme med tomat og citron, purløgssauce og salat
- Sprøde luksustarteletter med høsekød i aspargessauce, tomat og hakket persille

(Friskbagt brød og økosmør er inkluderet ved alle forretter, dog ikke ved tarteletter)

## Hovedretter

- Gl. dags kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat og fuglereede, hvide og brunede kartofler, flødevildtsauce og halve æbler med ribsgele
- Sprængt svinekam med kogte grøntsager, flødesauce og hvide kartofler med persille
- Herregårdsbøf med grillet tomat, stegte kartofler, dampede ærter og bearnaisesauce
- Stegt kyllingebryst med hjemmelavet agurkesalat, rabarberkompot, flødesauce og hvide persillekartofler

## Desserter

- Hjemmelavet islagkage med to slags is, bærsauce og chokoladepynt
- Citronfromage med flødeskum og chokoladespåner
- Rubinsteinfromage med makronbund og fyldte vandbakkelser

Husk også at  
se vores tilbud  
på natmad

1 hovedret klassisk  
kr. 165,- pr. kuvert.

2 retter klassisk  
kr. 210,- pr. kuvert.

3 retter klassisk  
kr. 245,- pr. kuvert.



**Den Røde Okse**  
Tarpbagevej 9  
6710 Esbjerg V  
[www.dro.dk](http://www.dro.dk)

**Kontakt:**  
kontakt@dro.dk  
tlf.: 75 15 15 00

**Salg af  
kvalitetsvin til  
engrospriser**  
– hvor vi tager alt  
uåbnet retur

**Obs!**  
Minimum  
bestilling er 6  
kuverter.



## Den Røde Okse

# MAD UD AF HUSET

1, 2 eller 3-retters festmenu

Vælg en spændende menu ud fra  
nedenstående forslag:

### Forretter

- Kreativ fisketallerken med udvalg af fisk, skaldyr, spændende salater og hjemmelavet dressing
- Lameller af koldrøget fynsk gourmetlaks med ristede rugbrødscROUTONER, mild rygeostecreme, ærteskud, karse og radiser
- Oksebresaoia med grillede artiskokker, artiskokpuré, bulls blood salat, friterede jordskokker og syltede butternutsquash
- Carpaccio af oksemørbrad med sennepsvinaigrette, salatbuket, frisk basilikum, ristede pinjekerner, tomatconcéssé og høvlet parmesan
- Italiensk antipastitallerken med pølse- og skinkespecialiteter, hvedegrissini, syltede grøntsager, oliventapanade, hjertesalat og køvel

(Friskbagt brød og økosmør er inkluderet ved alle forretter)

### Hovedretter

- Rosastegt kalveculotte stegt med knust madagaskarpeber og mild pebersauce
- Grillstegt oksecuvette stegt med frisk timian og havsalt, dertil urtebearnaise
- Langtidsstegt amerikansk oksespidsbryst med laurbær og peberkorn dertil kraftig skysauce
- Saftigt unghanebryst med cremet kørvælsauce
- Rosastegt lammeculotte i krydderurtepanade og salviesky
- Enebærstegt krondyrkølle med rosmarin- og svampesauce
- Braiserede svinekæber i kraftig skysauce og grove urter
- Gourmet berberi andebryst med hakkede mandler, hois-inglace og ingefærsauce

(Til alle hovedretter serveres to slags salater, hjemmelavet dressing, kartofler samt friske sæsongrøntsager, som passer til retterne)

### Desserter

- Hjemmelavet islagkage med to slags is, bærsaue og chokoladepynt
- Jordbær- eller klassisk tiramisu med kakao, ladyfingers og mascarponeceme
- Marcipanfrugttærte med friske frugter, vaniljecreme og høvlede chokoladespåner
- Hindbær Panna Cotta med hindbærgelé, vaniljecreme og hindbærmarengs
- Limefromage med kiksebund, vacumeret ananassalat med rørsukker og rom
- Fragilitéroulade med sorbet og vanilleis, dertil frugt-puré og pyntefrugt
- Gateau Marcel med vaniljesyltede blomster

1 hovedret

kr. 185,- pr. kuvert.

2 retter

kr. 245,- pr. kuvert.

3 retter

kr. 285,- pr. kuvert.

Husk også at  
se vores tilbud  
på natmad

Salg af  
kvalitetsvin til  
engrospriser  
- hvor vi tager alt  
uåbnet retur

**Obs!**  
Minimum  
bestilling er 10  
kuverter.



Den Røde Okse

# MAD UD AF HUSET

2 eller 3-retters menu – Gourmet

Vælg en spændende menu ud fra  
nedenstående forslag:

## Forretter

- Bagt torskefilet med citron- og timianstegt dybhavshummer, syltig avocadomousse, soja- og ingefærsyltede nødder, brøndkarsesalat og skum på brunet smør og soja
- Sukker- og saltbagt rødtungefilet med sauce blanquette, rimmede tomater, syltede kartoffelkugler og friterede jordskokker
- Cannelloni med fyld af jomfruhummer og havtaske, dertil friskhøvede sorte trøfler, svamperisotto og hvid trøffelolie
- Terrin af foie gras med syltede græskartern, malt, nødder og hjemmelavet balsamicoglace
- Lameller af koldrøget Fanølaks med rugbrøds croutoner, mild rygeostecreme, jordnøddemarineret frisésalat, karse og høvede radiser

(Friskbagt brød og økosmør er inkluderet ved alle forretter.)

## Hovedretter

- Kalvemørbrad med jomfruhummer som "Surf and turf", syltede rødøg, parmesankartoffelsoufflé, ærtepuré med champagne, hummercreme og krydderurtesalat
- Grillet Jersey oksemørbrad med frisk trøffel, pommes Anna, smørdampet gourmet grønt og sauce "Amarone"
- Trilogi af velhængt okse: letrøget oksefilet, rillettes af skank og braiseret bryst, hertil kartoffelchips, pastinakpuré og syltede grøntsager
- Kongen af skoven – krondyr på to måder: stegt krondyr ryg som medaljon rullet i tørret svampeaske, rillettes af bov med krydderurter og pankomel, vilde svampe, lakridsglace samt ristet blomkål og hasselnødder

## Desserter

- Klassisk crème brulée, karamelliseret med økologisk rørsukker, friske bær og solbærsorbet
- Hvid og mørk chokolademousse med 70 % kvalitetschokolade, hjemmelavet "chokoshine" og syltede Amarena kirsebær
- Desserttallerken med udvalg af fem slags kreative desserter efter årstiden
- Ostetallerken med udvalg af europæiske kvalitetsoste, sprød og sødt
- Kreativ citronfromage anno 2015 med pære og mandler

2 retter gourmet  
kr. 385,- pr. kuvert.

3 retter gourmet  
kr. 460,- pr. kuvert.

Ønskes kok til anretning:  
kr. 100,- pr. kuvert

Husk også at  
se vores tilbud  
på natmad

Salg af  
kvalitetsvin til  
engrospriser  
– hvor vi tager alt  
uåbnet retur

Den Røde Okse  
Tarpbagevej 9  
6710 Esbjerg V  
[www.dro.dk](http://www.dro.dk)

Kontakt:  
[kontakt@dro.dk](mailto:kontakt@dro.dk)  
tlf.: 75 15 15 00