



## Resumé Menukort

<https://menukort.menu>  
Lundevej 5, Svendborg, Denmark  
<https://www.restaurantresume.dk>



Her finder du [menuen fra Resumé](#) i Svendborg. Lige nu er der **17** retter og drikkevarer på menuen. Summary i [Svendborg](#) tilbyder en hyggelig og imødekommende oplevelse med lækker, sæsonbaseret mad til gode priser. Menuerne er kreativt sammensatte med fokus på friske råvarer og smagfulde kombinationer, mens personalet leverer venlig og kompetent betjening, ofte med dybdegående viden om vinene. Atmosfæren er afslappet og jordnær, hvilket skaber trygge rammer for en god spiseoplevelse. Selvom vinudvalget kan mangle overraskelser, vægter gæsterne den flotte madpræsentation og hjertevarme service højt. Et besøg her anbefales på det varmeste – især for dem, der sætter pris på autentisk, velsmagende mad i hyggelige omgivelser.

# Resumé Menukort



## Salater

HORTA

## Forretter

CEVICHE

## Varme Drikke

KAFFE

## Coffee

LATTE

## Pris

EN AFTEN PÅ RESUMÉ

3,733 kr

## Drikkevarer

GLAS VIN

ØL

## Læskedrikke

LIMONADE

JUICE

## Restaurantkategori

DESSERT

FRANSK

## Hovedret

LANGTIDSSIMRET GRISEBASSE MED SPÆDE RØDDER

VIÑA ERRAZURIZ 2017, CENTRAL VALLEY

SPRÆNGT ANDEBRYST MED MAJS PÅ FLERE MÅDER

## Forret

MOSAIK AF MAKREL OG LAKS MED BRÆNDTE URTER

LA GRANJA, 2019, TIERRA DE CASTILLA

BLÅMUSLING MED FRISKBÆLGEDE ÆRTER FRA SPANLUNDGÅRD

## Anvendte Ingredienser

MAKREL

SVAMPE

OST

## Disse Typer Retter Bliver Serveret

FISK

SUPPE

BRØD

## Dessert

KAFFE ELLER TE MED SØDE SAGER

ROOIBERG WINERY, 2019, BLANC NATURAL SWEET

SOLMODNE DANSK HINDBÆR PÅ FLERE MÅDER

HVID CHOKOLADETÆRTE MED SOLMODNE BROMBÆR

## Øvrigt

N.V CAVA BRUT, BUJONIS, PENDES, SPANIEN

2020 GRILLO ISOLE ORIZON, SICILIEN ITALIEN

2018 PRIMITIVO II BIMBOD'ORO, PUGLIA ITALIEN

2018 AUTRES CHAU LAON BRAUX FRANKRIG

# Resumé Menukort



DER ER DESUDEN MULIGHED FOR  
ALKOHOLFRIE SAFTMENU

## Snacks

STEGTE SVAMPE

CHARLES BAILLY, NV BLANC DE BLANC

NORDISK RØRT TATAR MED PEBERROD  
OG ASPARGESKARTOFFEL

RAVIOLI MED KRYDRET LAKS OG  
KORIANDER

SOL OVER MELLERGADE MED RØGET  
SILD OG ÆGGBLOMME

SPRED BLÆKSPRUTTE MED  
FERMENTERET HVIDLØG

GRYDEBAGT BRØD MED SPELT OG  
BRUNET SMØR

LAKS MED TSUKEMONO OG  
ÆGGBLOMMECREME

TARTE FLAMBÉ MED OREGANO OG  
TØRSALTET BACON

UNGHANE MED SPRODT SKIND I  
GRØNNE OMGIVELSER

SPRED VELFÆRDSKALV MED MAYO OG  
PAROGET PAPRIKA

GRYDEBRØD BAGT MED SPELT, RUG OG  
ANDEFEDT

PISKET SMØR MED SKYR OG  
FORKULLET LØG

---

## Resumé

Lundevej 5, Svendborg, Denmark

### Åbningstider:

tirsdag 17:30-00:00

onsdag 17:30-00:00

torsdag 17:30-00:00

Fredag 17:30-00:00

lørdag 17:30-00:00

Lavet med [Menukort](#)

