

## A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40

Limfjords A østers pr. stk. 55  
Lumsk tilbehør til herlighederne

6 østers i tre retter

Naturel, med tatar af okse og persillesuppe  
250

Vagtelbryst og lår

Skovsvampe og friske Gotlandske trøfler  
200

Skovsvampe på Manitoba toast

Krydret med citron, persille og skalotteløg  
155

Rørt tatar af okse

Valnødder, æble og chips  
155

-

Fisk stegt på ben

(rødtunge, pighvar eller ...)

Brunet smør, citronmarineret salat med  
syltet løg og persillekartofler  
Lidt efter størrelse 300/375

Havtaskehale

Hokaido som pure, stegt og kerner  
Fennikel-karrymarinade med lime  
235

Rib eye af Freygaard - finsk okse

Pebersauce, kål og løgurt  
Kartoffelret

375

-

Retten der skal prøves

spørg tjeneren

\*\*\*\*\* OBS \*\*\*\*\*

### Spis 2 og betal for 1 - EFTERÅRSFERIEN 2017

Et barn eller ung under 16 år  
i følgeskab med en voksen kan spise gratis  
den 16-21/10 2017.

Frit valg mellem menuerne på kortet.

## MENU

Artiskoksalat

Tomat, oliven, spicy mayo og -marinade  
Syltet makrel

-

Brud af grøntsager - dem fra over jorden  
Soya-ingefærsmørsky, frisk fisk og puffedede  
vilde ris

-

Kalv og brissel

Skovsvamperagout med sherry og røgsalt  
Stegt knoldselleri og piment Pedron med  
karrymarinade

-

Udvalg af oste eller dessert

3 retter 485

4 retter 585

5 retter 675

## VEGETARISK eller VEGANSK MENU

3 retter med grøntsager

325

Tilvalg af dessert

100

## DESSERTER

Oste - vælg selv blandt gode nordiske  
og sydlandske oste fra vogn

145

Får- og gedeostsalat med friske valnødder  
og -olie fra Jacobsen.

Krydret med reven tør gedeost

125

Desserter - spørg tjeneren

125

Aften "kys" med eller uden kokos

35

## STORT og småt

Frokost åben mandag til lørdag

Aften åben onsdag til lørdag

Selskaber i huset alle ugens dage.

Saison Food tager sig af selskaber  
ud af huset

Vi tager hensyn til gæster med allergener.

Vi opkræver gebyr på betaling med  
kreditkort: 0,75-1% på kort udstedt i Danmark  
og 2,4-3,75 på kort udstedt i udlandet