

A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40
Limfjords A østers pr. stk. 55
Lumsk tilbehør til herlighederne

Østerscremet oksetatar
Rugbrødsgrumble og karse
145

(Måske) Friskpillede fjordrejer
Mayo, hvidt brød og citron - 50 gram
225

Cremet kold asparges suppe
Grøn og hvid
125

Stegte asparges og saltvands fisk
Krydderurte vinaigrette
175

-

Fisk stegt på ben
(rødtunge, pighvar eller ...)
Brunet smør, citronmarineret salat med
syltet løg og persillekartofler
spørg efter dags prisen 325/375

Blanquette med løgurter
og stegt kalvebrissel
245

Rib eye af Freygaard - finsk okse
Hvidløgsemulsion med persille,
knuste ærter og Kartoffelsalat
375

-

Retten der skal prøves
Spørg tjeneren

INFO

Frokost åbent mandag til lørdag
Aften åbent onsdag til lørdag

Selskaber i huset alle ugens dage.
Saison Food tager sig af selskaber ud af
huset

MENU

Kold fjordrejepuresuppe
Dild marinerede fjordrejer og grøntsager

-

Filet af skindstegt "bundgarns" makrel
Asparges, urter og let spicy marinade

-

Steg af kalv
Tomatkompot, majroe, olivenurt og nye løg
Sky mættet med olivenpaste
og pure af bagt hvidløg. Kartoffeltilbehør

-

Gode oste og/eller en af dagens desserter

3 retter 475

4 retter 575

5 retter 675

VEGETARMENU

3 retter med grøntsager

Ønskes menuen vegansk eller som flexitar -
spørg tjeneren om sammensætningen

325

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

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