

A LA CARTE

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

-

Pillede fjordrejer 50 gram
toast, mayo og citron
200

-

Kold cremet aspargespuresuppe
Crudité af grønne asparges i
karry-fennikelmarinade
125

-

Hvide asparges i egen lage
Rygeost-mousseline, purløg
og stegt filet af fladfisk
195

-

Tatar af okse (80 gram)
Løgvariation og rugtoast
155

-

Fisk stegt på ben
(rødtunge, slethvar, pighvar eller ...)
Brunet smør, citronmarineret salat
med syltede løg
Persille krydret kogte kartofler

Lidt efter størrelse 300/375

-

Estragon glaseret kalvebrissel
Ærter og hjertesalat med bacon
Stampede kartofler
245

-

Rib eye af Freygaard - finsk okse 300 gr.+
Knust peber, skalotteløg og hakkede urter
Sennepsmarineret salatbuket
Nyeløg og kartoffel
375

-

Retten der skal prøves
- spørg tjeneren

MENU

Kold cremet fjordrejepuresuppe
Marinerede grøntsager og vilde urter

-

Varme "krydderurtepanerede" Asparges
Pocheret æg

-

Skindstegt filet af slethvar eller ...
Rødvinspebersauce
Stampede Belana kartofler
Lumsk Ratatouille

-

Valg mellem gode oste og/eller
en af aftenens desserter

3 retter 475

4 retter 575

VEGETAR- ELLER VEGANERMENU

Tre retter med grøntsager
325

Tilvalg af dessert

100

- spørg tjeneren, som kender menuen

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