

A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40

Limfjords A østers pr. stk. 55

Lumsk tilbehør til herlighederne

-

Stenbiderrogn, fed kartoffelpure, syrlige løg,
brødcrumble og tempereret kærnemælk

155

-

Vesterhavsbisque - luftig letcremet suppe
Bagt fisk og ristede jordkokker

135

-

Tatar af okse

Stembiderrogn, røgetcreme
og sprøde kartofler

155

-

Stegt kalvebrissel
grøntsager "Wiener Art"

155

-

Fisk stegt på ben
(rødtunge, pighvar eller ...)

Brunet smør, citronmarineret salat med
syltede løg og persillekartofler

Lidt efter størrelse 300/375

-

Hopballe kylling (velfærd)

Stegte let bitre puntarella

Kyllinge-persillesky

Cremede skorzonerrødder

245

-

Rib eye af Freygaard - finsk okse 300 gr.+
Grøntsagsbernaise, vintergrønt og kartoffel

375

-

Retten der skal prøves

- spørg tjeneren

MENU

Trøffelsalat Melanum Sporum

Pocheret æg

Sprøde og bløde kartofler

-

Vintergrøntsager vinaigrette med kapers

Dampede rokkevinge

-

Stegt havkatfilet

Spinat-persillesauté, løg og

rødvins-smørsauce

Ramsløgs gratineret knoldselleri

-

Gode oste og/eller en af aftenens desserter

3 retter 475

4 retter 575

5 retter 650

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