

Aften menuen fra 8. august - hvis naturen vil

### A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40

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

-

Hel artiskok  
Kapers-vinaigrette  
Urter og skalotteløg

125

-

Skindstegt filet af fisk  
Majsvinaigrette og kantareller

140

-

Tatar af okse (80 gram)  
Tomatvariation og urt

155

-

Kalvebrissel  
Stuvet spinat-persille  
Løg og kantarel

165

-

Fisk stegt på ben  
(rødtunge, slethvar, pighvar eller ...)  
Brunet smør, citronmarineret salat  
med syltede løg  
Persille krydret kogte kartofler  
Lidt efter størrelse 325/375

-

Panaché af fisk og skaldyr  
Skaldyrsuppe med krondild, fennikel, alger  
og blegselleri

265

-

Peberrodskrydret Ribeye af Freygaard  
Finsk oksekød 300 gr.+  
Bønnesauté, skalotteløg og knust peber  
Stampede kartofler med peberrod

375

-

Retten der skal prøves  
- spørg tjeneren

### MENU

Tre smagfulde og mættende retter  
med grøntsager  
Tilvalg af fisk eller fjerkræ

-

Kold rødbedepuresuppe  
Peberrodsfløde og nye æbler

-

Artiskoksauté med tomat,  
bønne-mandelkompot  
Soya-ingefærmarinade  
Tilvalg: Letristet jomfruhummer (str.8/12)

.

Spidskål og krondild  
Grøntsager med dildolie  
Stampede kartofler med friskost  
Tilvalg: Hopballe fjerkræ eller filet af fisk

-

Valg mellem gode oste og/eller  
en af aftenens desserter

3 retter 325

4 retter 425

Pr. tilvalg 125

### VEGANSK MENU

Tre retter med grøntsager  
325

Tilvalg af dessert  
125

- 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

Vælg mellem en af aftenens 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