

SMÅ RETTER

Franske Gillardeau østers pr. stk. 45

Limfjords A østers pr. stk. 55

Lumsk tilbehør til herlighederne

-

Østers

i muslinge-persillebouillon

175

-

Kalvebrissel

Let syrlig løgsauce, stegt hvidløg

madagascapen og salvie

180

-

Oksetatar "over det hele"

Spicy tomatmayo, vild brødkarse

og sprødt indslag

175

STØRRE RETTER

Fisk stegt på ben

(Pighvar/slethvar, rødtunge eller ...)

Persille-smørsky

Citronmarineret salat med syltede løg

425

-

Kål, kål og kål

Skind stegt saltvandsfisk

Kapersmarinade og grøntsager

275

-

Medaillon af "Himmerland" oksemørbrad

Grøntsagsbernaise, estragon, marv og

endivie

Kartoffeltilbehør

395

NYTÅRS KUR

Bydes frem til 22. januar

1 glas årgangs Champagne Vollereaux

Haps, forret og hovedret

fra hav og haven

400

STORT og småt

Frokost åbent mandag til lørdag

Aften åben onsdag til lørdag

Selskaber kan aftales alle dage

MENU

Vesterhavsbisque

Jordkokker og bagt salatvandsfisk

Krydret med purløg

-

Grøntsager glaseret med hummerkoral,

Skalotteløg og ramsløgsskud

Brud af stegt dansk hummer

-

Hopballe velfærds kylling

Persille-spinatsauté og bagte løg

-

Valg mellem gode oste

eller en af aftenens desserter

3 retter 525

4 retter 625

5 retter 710

VEGETAR- ELLER VEGANSK MENU

Karry-fennikel marinerede
vintergrøntsager som salat

-

Grønkålssuppe

med kartofler og trøfler

Mælkeskum

-

Knoldselleri "toast"

Løgvariation

Rødvinsemulsion

-

Valg mellem gode oste eller

en af aftenens desserter

2 retter 295

3 retter 395

Tilkøb af oste eller dessert 125

DESSERTER

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

195

3 slags oste på tallerken

125

Fåre- og gedeostsalat med friske valnødder
og -olie fra Jacobsen

125

Vælg mellem en af aftenens desserter

125

Små aften"kys" med eller uden kokos

35

