

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

-

Sauté Stroganoff
af "Himmerland" oksemørbrad
Løg variation og stapede kartofler
355

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
Jordskokker og bagt salatvandsfisk
Kryddret 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

-

Grønålssuppe
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