

September a la carte menu

Gælder onsdag-lørdag. Køkkenet er åbent fra kl. 18.00-20.00.
Det betyder at vi ikke byder nye gæster ind i restauranten efter kl. 20.00

Forretter;

Terrin af fritgående store kyllinger, majs og selleri hertil tomatsalsa, majschips og krydderurtscreme. 100,- kr.

Strandkrabbébisque med spinatsouffle og vesterhavs fisk. 100,-kr.

September "Curry" fyldig urte karrysuppe. 92,- kr.

Hovedretter;

Okse velmodnet efter tilgang, serveret med god sauce og lækkert tilbehør. I køkkenet inspireres vi efter sæson, så vi kan bruge vores glæde og kreativitet.
240,- kr.

Nb. Der tages forbehold for ændringer og udsolgte varer.

Fisk fanget af vestjyske fiskere tilberedt med respekt og serveret med sæsonen grønsager, altid serveret med sauce af fisk, skaldyr eller musling alt efter tilgang. 240,- kr.

Vegetarisk hovedret varierer efter tilgang af råvarer. 198,- kr.

Desserten;

Unika oste med lidt godt fra krukker, glas og brød. 110,- kr.

Kold æblesuppe med bagt æblekage og krokant iscreme. 100,- kr.

Brunsviger med hyben og vanilje iscreme. 98,-kr.

Prix fixe menu; Alle ved bordet vælger samme 3 retters menu.

Pris pr. cov. 368 kr.