



Sommer a la carte kort gældende fra 2. juli til 31. aug 18

Dog ikke onsdage i juli og de to første i aug. Køkkenet er åbent fra 18-20.30

Vi anbefaler og påskønner bordreservation på **7516 2211**

Forretter

Kold røget laks, Rømmø rejer med salat, citron, skyr, agurk, strandurt 98,- kr.

Fanø skinke, maltbrød, creme af Fynsk rygeost med salat af friske ærter og melon 90,- kr.

Vegetarisk Gazpacho med syltet cherry tomater og crouton 88,- kr.

Hovedretter

Ribeye steak af Sashi kvalitet med råsyltet blomkål, gremolata, ølcrepe med grønt og krydderurter, sommer kartofler og sauce Remy. 250,- kr.

Dagens Fangst med sommer kartofler, Ambassadørens fiskesauce, sommerhavens grønt og urter. 250,- kr.

Falafel med haloumi, Catalansk sovs, råsyltet blomkål, gremolata og salat. 200,- kr.

Tallerken; Vadehavs rejer, Rødspætte paupiette, Røget laks, Fanø pølser/skinke, Dagens salater og kartoffel, Unika ost og dagens søde finale, inkl. vores brød og smør. 234,- kr.

Desserter

"Kold skål moderne" serveret med iscreme, bær og kardemommekiks. 96,- kr.

Jordbær frappé med iscreme og pistacie-limekage. 100,- kr.

Gateaux Michaud, let syltet fersken og hindbærsaube. 108,- kr.

3 Unika oste med oliven, frugt og hyben. 120,- kr.

Vælg frit og sammensæt efter lyst, dog med undtagelse af "tallerkenen"

2 retter 320 kr.

3 retter 388 kr.

Vi forbeholder os ret til ændringer i forhold til udbud og tilgang.