



Efterårsferie aftenmenu

Gældende tirsdag d. 17. og onsdag d. 18. oktober

Køkkenet er åbent fra 18-20, det betyder at vi ikke byder NYE gæster indenfor efter kl. 20.00

Forretter;

Persille østerssuppe serveret med gratineret østers. 120 kr.

Fanø skinke med rødbede-nøddesalat, creme double og krydderurter. 110 kr.
(kan serveres vegetarisk)

Hovedretter;

Mørbrad af Freygaard okse med rødvinsauce, savojkål fyldt med urter og gammeldags bacon dertil kartoffel-rodfrugts rösti. 240 kr.

Vesterhavs fisk tilberedt og serveret som det sig byder. 240 kr.

Rodfrugts crebinette serveret med porrecreme, kartoffel-rodfrugts rösti og Savojkål fyldt med urter. (Vegetarisk) 198 kr.

Desserter;

Mocca-is, svesker i cognac og mandelfinancier. 92 kr.

Pandekage af Fanø Bryghus Stout bagt med kompot af Fanø æbler, vaniljeis og solbærsauce. 98 kr.

Unika og ost fra regionen med lidt godt fra fadeburet. 100 kr.

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

Pris pr. cov. 368 kr.