

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

3 retters menu

Vester Krogsgaard kylling

plukket kylling, salat, ukrudt og urter fra højbedene,
hyldeblomstdressing, surt og rugbrødscROUTONER

Vinanbefaling: Bardolino Rose – Sorsei – Italien

318,-/fl. – 78,- gl.

Stegt Vesterhavsfisk

Vendt i nødder og rugmel, anrettet med sprøde
grøntsager, nye kartofler og hvidvinssauce

Vinanbefaling: Alsace Riesling- Domaine Aimestenz - Frankrig

398,-/fl. – 98,- gl.

Rabarber

tærte med rosmarin samt cremet vaniljeis

Vinanbefaling: Cotes de Bergerac- Moelleux - Frankrig

348,-/fl. – 88,- gl.

3 retters menu kr. 388,-

3-glas vinmenu kr. 248,-

Alle vore vine ledsages af isvand- alle vore vine er økologisk certificerede

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

Til alle retter serveres kryddersmør & brød

Salat af årstidens grønt og ukrudt

38,-

Vinanbefaling: Alsace Riesling- Domaine Aimestenz - Frankrig

398,-/fl. – 98,- gl.

Brushetta

Sprødt brød med ramsløg og Thyboost

48,-

Vinanbefaling: Bardolino Rose – Sorsei – Italien

318,-/fl. – 78,- gl.

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

Røget Dådyr fra Galgebakken

Salat, skarp tranebærcreme og syltede stikkelsbær

98,-

Vinanbefaling: Mehofer – Grüner Veltliner- Wagram

288,-/fl. – 78,- gl.

Vester Krogsgaard kylling

plukket kylling, sprød salat og ukrudt fra højbedene,

hyldeblomstdressing, surt og rugbrødscroutoner

98,-

Vinanbefaling: Bardolino Rose – Sorsei – Italien

318,-/fl. – 78,- gl.

Rimmet Vesterhavsfisk

rødbedetatar, cremet rygeost, salat og croutons

88,-

Vinanbefaling: Avi Ton -Eudald- masanna Noya- Spanien

398,-/fl. – 98,- gl.

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

Galloway Studebov

Braiseret i Thy-øl og æblemost. Serveres i egen suppe med stegte rodfrugter og svampe, kartofler og sylt

198,-

Vinanbefaling: Lacapelle Cabanac- XL-Cahors

548,-/fl. – 148,- gl.

Mørbradbøf af Himmerlandskvæg

årstidens grøntsager, ristede svampe, bearnaisesauce og grove pomfrits

298,-

Vinanbefaling: Santalba - Rioja - Spanien

548,-/fl. – 148,- gl.

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

Dampet Vesterhavsfisk

årstidens grøntsager og urter, fiskesauce
og kartofler fra Tange Frilandsgrønt

228,-

Vinanbefaling: Avi Ton -Eudald- masanna Noya- Spanien

398,-/fl. – 98,- gl.

Stegt Vesterhavsfisk

vendt i nødder og rugmel, anrettet med sprøde
grøntsager, kartofler og hvidvinssauce

248,-

Vinanbefaling: Alsace Riesling- Domaine Aimestenz - Frankrig

398,-/fl. – 98,- gl.

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

Vegansk løgsuppe.

med tomat, urter og ramsløgsbrød

88,-

Vinanbefaling: Zebro – Blanc de Noir-Portugal 328,-/fl. – 78,- gl.

Vegansk salat af årstidens grønt og ukrudt.

38,-

Vinanbefaling: Spätburgunder- Stülb -Mosel 358,-/fl. – 78,- gl.

Vegansk Hovedret

Årstidens grønt, sauteret, bagt, most eller dampet, kartofler og pesto

168,-

Tilkøb: 170 g. dampet fisk 88,-

Vinanbefaling: Riesling -Stülb-Mosel 328,-/fl. – 78,- gl.

Dessert 88,-

Brownie med bærkompot

Glutenfrit brød. Tillæg Pr. person 20,-

Laktosefri menu. Tillæg Pr. person 40,-

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalpark Thy

Ostetallerken

Anretning af 3 Jyske oste, udvalg af hjemmesyltet og sprødt brød

88,-

Vinanbefaling: Joerdos- Finest Port- Duoro

88,- gl.

Rabarber

tærte med rosmarin
samt cremet vaniljeis

88,-

Vinanbefaling: Cotes de Bergerac- Moelleux - Frankrig

348,-/fl. – 88,- gl.

Desserttallerken

Anretning af søde sager efter kokkens valg

88,-

Pandekager med hyben 98,-

hasselnødder og flødeis

Vinanbefaling: Hybenhedvin fra Stenbjerg Kro

58,-/gl.