

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

3 Retters Nationalpark Menu

Dampet Rødtunge

Svampe, Dildchips og hvidvins sauce
Vin: Avi Ton, Eudald Massana Noya, Penedes

Braiseret og presset Øko Gris

Gulerødder, urter & pommes Anna.
Vin: Santalba, Rioja

Innovativ Æblekage

Æblebåde, honning ristede nødder og vanilje skum
Vin: Riesling Auslese, Weingut Stülb, Mosel

3 Retters Menu - Kr. 388,-

3 Glas Vinmenu - Kr. 208,-



Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

5 Retters Nationalpark Menu

Røget Vildt

Sprøde jordskokker og urter

Vin: Bardolino rosé, Sorsei, Valpolicella

Dampet Rødtunge

Svampe, Dildchips og hvidvins sauce

Vin: Avi Ton, Eudald Massana Noya, Penedes

Braiseret og presset Øko Gris

Gulerødder og urter serveres med pommes Anna.

Vin: Santalba, Rioja

Innovativ Æblekage

Æblebåde, honning ristede nødder og vanilje skum

Vin: Riesling Auslese, Weingut Stülb, Mosel

Oste duet

Jyske oste, Div. hjemmelavede Specialiteter

Vin: Monbazillac 2014, Bergerac

5 Retters Menu - Kr. 498,-

5 Glas Vinmenu - Kr. 388,-



Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

Forretter

Serveres med kryddersmør & brød

Stenbjerg Snack

Sprødt & lækkert med Dip

48,-

Anbefalet vin hertil: Bardolino Rosé, Sorsei, Valpolicella

Efterårs suppe

Med årstidens grøntsager & urter

88,-

Dampet Rødtunge

Svampe, dildchips og hvidvins sauce

128,-

Anbefalet vin hertil: Avi Ton, Eudald Massana Noya, Penedes

Røget Vildt

Sprøde jordskokker og urter

108,-

Anbefalet vin hertil: Bardolino rosé Sorei, Valpolicella



Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

Hovedretter

Galloway Studebov,

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

198,-

Anbefalet vin hertil: La Capelle XL, Cahors

Anbefalet øl hertil: Thy Classic fra Thisted bryghus

Entrecote af Himmerlandskvæg 300 g

Med grove fritter, salat & bearnaisesauce

298,-

Anbefalet vin hertil: Ripasso della Valpolicella, Italien.

Dampet Rødtunge

Dagens grønt, kartofler, ristede svampe, dildchips og hvidvins sauce

218,-

Anbefalet vin hertil: Avi Ton, Eudald Massana Noya, Penedes

”Nationalparken er smuk & uforudsigelig, det samme er krokonen”

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

Dessert

Oste duet

Jyske oste, Div. hjemmelavede Specialiteter

98,-

Anbefalet vin hertil: Monbazillac 2014, Bergerac

Innovativ Æblekage

Æblebåde, honning ristede nødder og vanilje skum

98,-

Anbefalet vin hertil: Riesling Auslese, Weingut Stülb, Mosel

Hjemmelavet sødt / sprødt

38,-



Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

Til Junior

Pandestegt fiskefilet

Med pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,- (Ekstra fiskefilet kr. 20,-)

Fiskefrikadelle

Med pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,- (Ekstra fiskefrikadelle kr. 20,-)

Nationalpark pølser

Med pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,- (Ekstra pølser 2 stk. kr. 20,-)

Isdessert

Med 2 kugler is, & drys

38,-

(Ekstra iskugle kr. 10,-)

