

3 retters menu

Stegt Kulmule

På grønne asparges i cremet muslingesauce med stenbiderrogn og urteolie

Vinanbefaling:

Blauer Spätburgunder, Weingut Stülb, Mosel



358,-/fl. - 78,-/glas

*

Dådyr fra Galgebakken

Rosastegt vildt med årstiden spæde grøntsager samt pommes rösti og timiansky

Vinanbefaling:

Authentique, Chateau la Caderie, Bordeaux

378, -/fl. – 88, -/gl.

*

Brownie

Fyldig chokoladecake serveret med syrlig havtornsorbet og saltet, hvid chokolade

Vinanbefaling:

Decordi Lambrusco, Emilia Romagna

268, -/fl. – 68,-/gl.

*

3 retters menu kr. 388,-

3-glas vinmenu kr. 228,-

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

Til alle retter serveres kryddersmør & brød

Salat af årstidens grønt og ukrudt

38,-

Vinanbefaling:

Aimestentz, Riesling, Alsace

398, -/fl. – 218,-/½ fl.

*

Brushetta

Sprødt brød med ramsløg og Thyboost

48,-

Vinanbefaling:

Sorsei Bardolino Rosé, Veneto

318, -/fl.

Røget Dådyr fra Galgebakken

Skarp tranebærcreme og syltede stikkelsbær

88,-

Vinanbefaling:

Mehofer, Grüner Veltliner, Wagram

288, -/fl.

*

Rimmet Vesterhavsfisk

rødbedetatar, cremet rygeost, salat og croutons

88,-

Vinanbefaling:

Eudald, Avi Ton, Penedes



398, -/fl.

*

Stegt Kulmule

På grønne asparges i cremet muslingesauce med stenbiderrogn og urteolie

98,-

Vinanbefaling:

Blauer Spätburgunder, Weingut Stülb, Mosel



358,-/fl. - 78,-/glas

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 og æblemost. Serveres i egen suppe med stegte rodfrugter og svampe.

Hertil kartofler og sylt

198,-

Vinanbefaling:

Lacapelle Cabanac, XL, Cahors

548, -/fl.

*

Mørbradbøf af Himmerlandskvæg

årstidens grøntsager, ristede svampe, bearnaisesauce og grove pomfrits

298,-

Vinanbefaling:

Bodegas Santalba, Santalba, Rioja

548, -/fl.

*

Dådyr fra Galgebakken

Rosastegt vildt med årstiden spæde grøntsager samt pommes rösti og timiansky

248,-

Vinanbefaling:

Authentique, Chateau la Caderie, Bordeaux

378, -/fl. – 88, -/gl.

*

Dampet Vesterhavsfisk

årstidens grøntsager og urter, hvidvins sauce

og kartofler fra Tange Frilandsgrønt

228,-

Vinanbefaling:

Aimestentz, Riesling, Alsace

398, -/fl. – 218,-/½ fl.

*

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.

Vegansk menu (gluten og laktose fri)

Forretter

Fyldig løgsuppe med tomat, urter og ramsløgsbrød

88,-

Vinanbefaling: Amoreira, Blanc de Noir, Alentejo:



328, -/fl.

*

Salat af årstidens grønt og ukrudt

38,-

Vinanbefaling: Weingut Stülb, Spätburgunder, Mosel



358,-/ fl.

Hovedret

Bagte rodfrugter, gulerodscreme og pesto

148,-

Tilkøb: 170 g. dampet fisk

88,-

Vinanbefaling: Weingut Stülb, Riesling, Mosel



328,-/ fl.

Dessert

Brownie med bærkompot

88,-

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

Dessert

Ost

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

88,-

Vinanbefaling:

Joerdos, Finest Port, Duoro

88,-/gl.

Brownie

Fyldig chokoladekage serveret med syrlig havtornsorbet og saltet, hvid chokolade

98,-

Vinanbefaling:

Decordi Lambrusco, Emilia Romagna

268, -/fl. – 68,-/gl.

Desserttallerken

Anretning af søde sager efter kokkens valg

88,-

Pandekager med hyben

hasselnødder og flødeis

98,-

Vinanbefaling:

Hybenvin fra Stenbjerg kro

58,-/gl.

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