

Selskabsmenu – priser gældende fra 20 personer

Lokale lækkerier: appetitvækkere

-Vi anbefaler, at der vælges 4 slags fordelt på kød, fisk og ost

Lufttørret Galloway kølle med havtorn-creme	48,-
Ølmarineret oksemørbrad i tynde skiver på sprød salat	38,-
Galloway kødbolle i skarp sauce	38,-
Oksespegepølse med pickles og syltet agurk	28,-
Chorizo pølse med kartoffelpandekage	28,-
Lammespegepølse med urtecreme og rødløg	38,-
Røget lammekølle med flødeost og myntegele	48,-
Grill lammepølse med skarp sennep	28,-
Røget krondyrkølle med tranebærcreme og stikkelsbær	48,-
Gravad torsk med skarp/sød sennepssauce	38,-
Røget torsk med rygeostcreme, radise og purløg	38,-
Fiskefrikadelle med remoulade og rabarberkompot	28,-
Rimmet kuller, rødbedetatar, friskost og ristet rugbrød	38,-
Blåmuslinger med hvidløg, urter og hvidvin	28,-
Kantarel pizza med ramsløg og brændenældesmør	38,-
Thybo-ost med radise og syltet hyben	28,-
Tranebær- og ramsløgflødeost på knækbrød og kiks	28,-
Hasselnødder ristet i mørkt øl og soja	20,-
Rugbrødsbjælker ristet i fyrrenålesirup	20,-
Butterdejsstænger med ramsløgssalt	20,-

Anrettes på salat, minisandwich, kiks, knækbrød eller frisk brød.
Der pyntes med årstidens urter, grøntsager, frugt og blomster.

Selskabsmenu – priser gældende fra 20 personer

Lokale lækkerier: forretter

Lufttørret Galloway kølle med havtorn-creme	138,-
Ølmarineret oksemørbrad i tynde skiver på sprød salat	118,-
Røget lammekølle med flødeost og myntegele	118,-
Røget krondyrkølle med tranebærcreme og stikkelsbær	108,-
Gråand m/selleripure, hyben og rugbrød ristet i ramsløgsmør	138,-
Gravad torsk med skarp/sød sennepssauce	98,-
Røget torsk med rygeostcreme, radise og purløg	98,-
Rimmet kuller, rødbedetatar, friskost og ristet rugbrød	98,-
Cremet suppe med torsk, musling, rejer og urter	108,-
Pighvar bisque med rimmet pighvar, tomat, majs og purløg	158,-
Brosme souffle, skummende musling suppe, agurk og dild	108,-
Blåmuslinger med hvidløg, safran, urter og hvidvin	88,-
Indbagt ørred med urter, spinat, hollandaisesauce og rejer	98,-
Røget ørredmousse med rejer og smørristet rugbrød	98,-
Røget ørred med stuvet spinat og pocheret æg	98,-

Anrettes på salat med frisk lunt brød i kurve og smør.
Der pyntes med årstidens urter, grøntsager og frugt.

Selskabsmenu – priser gældende fra 20 personer

Lokale lækkerier: hovedretter

Lammekølle langtidsstegt med ramsløg og havtornsmør, selleripure, æblesalat, stegte kartofler og myntegele	218,-
Letsprængt Gråandebryst med sauterede æbler og rødløg, bagt kartoffel-sellerimos, kantarelsauce og salat af årstidens grønt	218,-
Krondyrfilet på svampebund, honningmarinerede selleri/æbletern, tranebær og timiankartofler	248,-
"Drost torsk" Saltet, kogt, kold torskefilet, sprøde flæske- terninger, kartofler, sennepssauce. Hakket æg, peberrod. Capers & rødbeder	208,-
Galloway studebov braiseret i mørkt Thy-øl, æblemost og urter, rodfrugter, skovsvampe, kartofler og tyttebær	198,-
Rådyrragout, urter, svampe, bagt kartoffelmos med ramsløg og thybo-ost, hvide kartofler og salat af årstidens grønt	198,-

Der pyntes med årstidens urter, grøntsager, frugt og blomster.