

VÆRSGO' AT SAMMENSÆTTE TRE RETTER EFTER EGET VALG 369,-

VED SELSKABER PÅ MERE END 4 PERSONER,
VÆLGES SAMME MENU AF HELE BORDET

DET FØRSTE

Hvalpsunds økologiske skaller

Muslinger dampet i bryghusets økologiske Mageløs, gratineret med urter, rug, nødder og hvidløg 109,-

Kvabsoens herligheder

Stenbiderrogn på små kager med syndig cremefraiche, ramsløgs olie og syrlige salater 109,-

HÅPSEREN

Iberico skinke og tempura rejer med krydret tomat aioli og stegt urte brioche 119,-

Røg med røg på

Saltet og røget laks i chunks på creme af urter og friskost, syltet fennikel, knuste nødder og rug 109,-

ØKOLOGISKE RØDDER

Suppe af gulerødder med kokosmælk, chips, syltede og bagte gulerødder 99,-

DET LÆKRE

Den forbudte

Tærte af mørdej med citroncreme, søde bær, knas og citron sorbet 99,-

Min mormors yndlings

Mazarin med bagte og syltede æbler, lys karamel, knust kage og sorbet 99,-

Albino brownie

Hvid chokoladecake med sprøde sager og hjemmelavet is 99,-

Oste hygge

Vores favoritter af lokale, økologiske og konventionelle oste med søde og sprøde sager 99,-

DET I MIDTEN

Lønge undervejs

24 timers langtidsstegt ungvæg med ramsløg, knas, honningglasserede gulerødder, pure, bagte grønt og glace 269,-

Det lille lam

Hvidløgsstegt lammefilet på pure med løg, revet kartoffel, bagte hvidløg og rosmarin sky 269,-

Frisk fra havet

Stegt hvid fisk på tomat aioli, stegt brioche, indbagte muslinger på pind og syltet citron 249,-

GOURMET BURGER

Den uimodståelige burger med skåret ungvæg, Vesterhavssost, urtecreme, salsa, bacon, bbq og salat. Serveres med vores fritter og krydder mayo 189,-

Økologi, lokale råvarer og
bæredygtighed – findes det bedre?
Det synes vi ikke!

Hverdags-gourmet hver tirsdag!

**Nyd hyggen, varmen og vores lækre fire
retters menu
med tilhørende vinmenu – kun 399,-**

**FEAG BURGER 149,-
/DOBBELT BØF 189,-**

Pandestegt hakkebøf med løg relish, tomatsalsa, bbq, bacon og syrlige salater – det hele smidt i friskbagt bolle og serveres med krydderbåde

TRE SMÅ PÅ STRIBE 169,-

Pulled pork og coleslaw, stegt ungvæg og tomat relish, stegt kylling og BBQ – fordelt i tre små boller og serveret med krydderbåde

PARISERBØFFEN 149,-

Hjemmehakket oksekød på smørstegt brød med kapers, beder, rødlig og peberrod

CÆCARS SUNDE SALAT 149,-

Stegt kylling med bacon, salater, Vesterhavssost, urtecreme og grove croutons. Serveres med hjemmebakket brød og smør