

## **Lidt Hygge Snacks** **- kan deles af 2**

<b>Let og cremet</b>	<b>89,-</b>
Auberginecreme, olivenolie, spegeskinke og vesterhavsost	
<b>Det vi kalder nachos</b>	<b>69,-</b>
Chili majschips, cheddar, mozzarella og 3 dips	
<b>Sprødt og salt</b>	<b>69,-</b>
Salte pinde, nødder og oliven	
<b>Charcuteri bræt</b>	<b>129,-</b>
Vores udvalg af Skåret pølser, pate, ost med dip og dyp	

## **Aften retter**

<b>Tre små på stribe</b>	<b>169,-</b>
Pulled pork og coleslaw, stegt ungvæg og tomatrelish, stegt kylling og BBQ - fordelt i tre små boller og serveret med krydderbåde	
<b>FEAG Burger</b>	<b>149,-</b>
<b>/dobbelt bøf</b>	<b>189,-</b>
Pandestegt hakkebøf med løg relish, tomatsalsa, bbq, bacon og syrlige salater, i friskbagt bolle og serveret med vores fritter	
<b>Gourmet burger</b>	<b>189,-</b>
Den uimodståelige burger med skåret ungvæg, Vesterhavsost, urtecreme, salsa, bacon, bbq og salat. Serveret med fritter og krydder mayo	

## **FEAG Kyllingeburger**

**149**

Indbagt kyllingebryst med cheddar og mozzarella, salater, bacon, bbq og tomatrelish. Serveres med fritter og dyp

## **Vegeburger**

**149,-**

Kikærtebøf med cheddar og mozzarella, koriander, hjemmestegte løg, saltbagte cherrytomater, bbq dressing og salater. Serveres med fritter og dyp

## **Fiskerens lune pasta**

**149,-**

Fettuccine med hvidløgssstegte kæmperejer, røget laks, rucola og fintsnittet porre og gulerødder i lun hvidvinssauce

## **Den sunde salat**

**139,-**

Stegt kylling i mango-karry med sprøde salater, bacon og urtedressing

## **Den med røg**

**129,-**

Koldrøget laks med avokadocreame, syrlig fennikel, sprøde salater, sprødt rugbrød & ærteskud

### **HUSK:**

**Vores vin og drinkskort er fuld af gode ideer :)**

## VÆRSGO' AT SAMMENSÆTTE DIN TRE RETTERS MENU

Ved selskaber på mere end 4 personer, vælges samme menu af hele bordet

369,-

### Forretter

**Sprødt og cremet** 99,-

Flouront med saltet og pocheret bryst af fjerkræ med cremet sauce af jordskokker og Chips

**Den blå kutter** 89,-

Cremet kartoffel porresuppe med pande stegt kuller fra Hanstholm, toppet med et hav af urter og stenbidderrogn

**Min Vitello Tonnato** 99,-

Med vores langtidstilberedt kalv, cremet tunsauce, parmesan og grillet syltet hjertesalat

**Klassisk fransk løgsuppe** 89,-

Med sprødt brød og en krokette af revet gris, skalotteløg og timian

### Hovedretter

**Fra kyst** 229,-

Bagt kuller fra Hanstholm med grillet forårsløg, puré, brunet smør med capers, citron, stegte hasselnødder og små stegte kartofler

**Mørt og lækkert** 229,-

Grillet saltet bryst af kylling med bagte æbler, perleløg som sylt, puré, små stegte kartofler og hønseglace

**Den klassiske** **269,-**  
Vores W schnitzel, pommes saute, wiener dreng, smørsauce eller skysauce samt stegte ærter, løg og bacon

**Mørt og krydret** **269,-**  
Vores langtidstilberedte kalv med bagte løg, æbler, puré, knuste nødder og rug, chili petit potatis toppet med glace

**Det finske kødkvæg** **289,-**  
Entrecote (250g – den med fedtkant)  
Madagaskarpeber fløde sauce, vores bedste pommes frites, bagt grønt og tomat mozzarella salat  
ved valg til 3 retters menu +40kr

**Fish and Chips de luxe** **190,-**  
Med sprød jomfruhummer, havtaske, kuller.  
Serveret med tomatmayonnaise, urteaioli, citron og vores fritter.

## **Desserter**

**PIÑA COLADA COCKTAIL** **79,-**  
rum panacotta, syltet bagt ananas, vanilje og "luftig" kokos iscreme

**Lun chokoladefondant** **89,-**  
med vaniljeiscreme, bær, poppede korn og sprøde flager  
Ventetid på 15 minutter skal påregnes.

**Ren choko brownie** **89,-**  
Anrettet med kondenseret mælk, peanuts, frisk kørt iscreme med bær, coulis og marengs

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