

En God Start

Rusk's hjemmelavede snacks

40,-

Champagne & Mousserende

Albert Sounit Cremant de Bourgogne Cuvée prestige	85,-
Paul Bara, Champagne, Brut Reserve	115,-
Rusk sæson cocktail	95,-



Forretter

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Limfjorden med skummende suppe og friske urter

115,-

Tatar rørt af dansk okse-inderlår fra Himmerland med karse, spiret emmer og estragon-creme

125,-

Græskar-suppe med havtorn plukket i Blokhuis, ceviche af kulmule fra Hanstholm med et tæppe af hønsesky og græskar variation.

115,-

Lever-mousse af frilandsgris fra Dronninglund i havtorn-gele, rugbrødsrumble fra eget øko-rugbrød af mel fra Hjørring, og syltede efterårs-æbler fra Brovst.

115,-

Sild fra Hanstholm stegt på crouton med ramsløg-kapers, fedtegrever, dild-emulsion og økologisk grønkåls-salat fra Tranum.

115,-

Hovedretter

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Limfjorden med skummende suppe og hjemmelavede, håndskårne pommes frites

175,-

Tatar rørt af dansk okse-inderlår fra Himmerland med karse, spiret emmer, estragon-creme og hjemmelavede pommes frites

175,-

Confiteret andelår af fritgående ænder fra Mors og stegt bryst af samme med økologisk grønkål i variation fra Tranum, pommes Anna af danske Royal kartofler og kraftig sauce med æbler fra Brovst.

235,-

300 gr. Ribeye Steak af krogmodnet, fritgående kvie fra Rævhede med hjemmelavede pommes frites, sæsonens grønt og håndpisket, nordjysk Bearnaise med løvstikke

335,-

Stegt fisk fra dagens auktion med rodfrugt-puré fra Nibe, fennikel-salat, sprød skagens-skinke og Hollandaise

225,-

Ost & Dessert

Dagens osteudvalg af lokale, økologiske oste fra Thise med hjemmelavet knækbrød samt syltede og søde sager.

115,-

Nordjysk "ris a la mande" af økologisk perlebyg og sprød, økologisk havre fra Hjørring, søde, hjemme-syltede sommer-kirsebær fra Nibe, kirsebær-spejl og sauce.

100,-

Nordjysk dild: Sprød dild-kage, drænet økologisk yoghurt fra Thise, fennikel-iscreme med fennikel -toppe - begge øko fra Trantum, dild -granité og fennikel-marengs.

100,-

Nordjysk crème Brûlée med skovmærke og frisk sorbet

100,-

Hjemmelavede søde sager

45,-



Varme Drikke

Stempelkaffe eller the	40,-
Cappuccino, café latte	40,-
Espresso	25,-
Irish Coffee	115,-

Spørg tjeneren om vores udvalg af avec