

En God Start

Rusk's hjemmelavede snacks

40,-

Champagne & Mousserende

Albert Sounit Cremant de Bourgogne Cuvée prestige

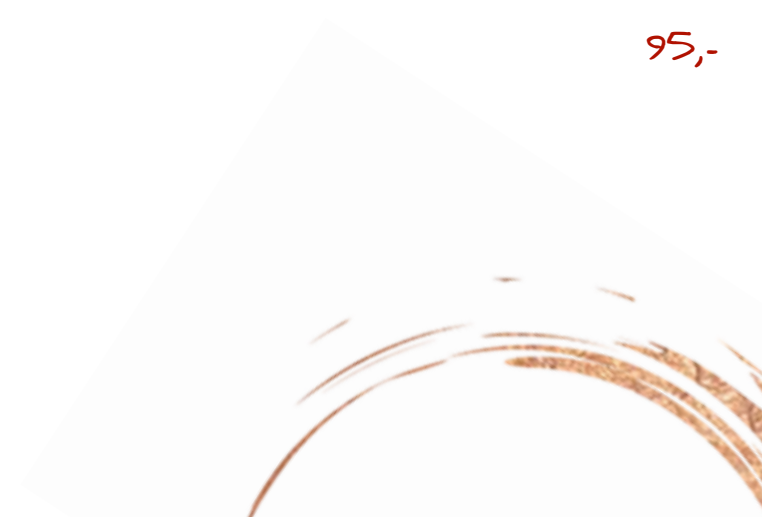
90,-

Paul Bara, Champagne, Brut Reserve

125,-

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,-

Varmrøget fisk fra Hanstholm rørt med mayo, friske urter og syltede løg på hjemmelavet, økologisk havrekiks af havre fra Hjørring.

115,-

Mousse på andelever fra fritgående ænder på Mors med karamel-crumble, kirsebær og frittet grønkål.

115,-

Terrin på confiteret svineskank fra frilandsgris på Mors med syltet, økologisk kål, urte-sauce og sprødristede, økologiske hampe-frø.

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 gåselår af fritgående gæs fra Mors, økologisk rødbede i variation fra Tranum, pommes Anna af danske Royal kartofler og kraftig sauce med røget marv fra Himmerland.

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 rodfrugter fra Nibe, hjemmelavet pasta på økologisk Dalar-hvede fra Vestre Hedegaard, sauce på fiskeben og friske urter

225,-

Braiseret spoleben af frilandsgris Mors med kraftig mos på Vildmose-kartofler, karamelliseret løg-puré, grillede løgskaller, tyttebær og reduceret sauce.

225,-

Ost & Dessert

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

115,-

Panna cotta på citron verbena med karamel, verbena broken gel og sprøde, økologiske havre-kiks på havre fra Hjørring.

100,-

Skovmærke-is og sne af skovmærke plukket i Skovdalen med økologisk rødbede-variation, estragon, kirsebær og søde, sprøde kerner

100,-

Nordjysk crème Brûlée med skovmærke og frisk sorbet

100,-

Jordskokke-is af jordskokker fra Nibe med syltet pære, fennikel, crumble og brunet smør.

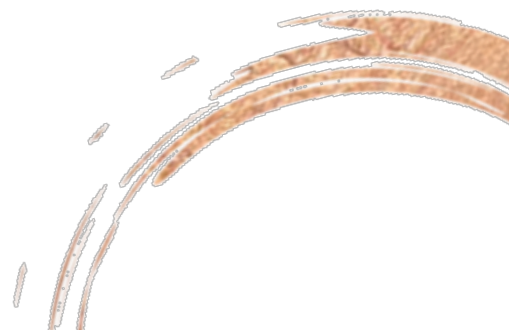
100,-

Indbagt is på estragon og økologisk persillerod fra Tranum på sprøde bunde med Dalarhvede fra Vestre Hedegaard.

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