

Frokost

Vi ønsker, at du skal være tryk, når du spiser på *Rusk*. Smag, kvalitet og sundhed skal være i top, og samvittigheden ren. Fra det sekund, en råvare bliver tilberedt begynder smag og sundhed langsomt at aftage. Derfor laver vi selv alt fra bunden i vores køkken med råvarer fra Nordjylland.

Brød: Hjemmebagt med økologisk rug og dalarhvede fra Hjørring

Pålæg: Med fokus på dyrevelfærd og helt uden nitrit og fosfater.

Grønt: Rusk sylter selv pickles, rødbeder, agurker osv. af økologisk grønt fra Tranum og Nibe.

Smørrebrød:

Dagens sæt: 2 stykker smørrebrød efter eget valg med Thy øko-pilsner eller Classic samt snaps (3cl) 275,-

Okse-rillette: Langtidsbraiserede oksehaler fra Rævhede rørt med reduceret fond, salt og urter serveret med syltede rødløg, jordskokke-chips og urte-mayo.

99,-

Fiske-rillette: Pocheret lyssej fra Hanstholm plukket som rillette, tilsmagt og paneret som fiskefilet med hjemmelavet remoulade og dild.

99,-

Andemad: Hjemmerøget andebryst af fritgående and på Mors, råmarineret, økologisk grønkålssalat og frittet grønkål Tranum, dild-mayo, syltet bolsjebede samt spiret økologisk rug fra Hjørring.

99,-

Hønsesalat: Sprængt og confiteret kylling fra Rokkedahl rørt med økologisk creme fraiche fra Thise, mayo og friske urter serveret med syltede karl Johan svampe og sprødt hønseskind.

89,-

Flæskesteg: Confiteret svinebryst fra frilandsgris på Mors med puré på gule ærter, syltede, økologiske beder fra Tranum og sprøde svær.

89,-

Sildemad: Stegt sild fra Hanstholm med ramsløg-kapers, fedtegrever, dild-emulsion og økologisk grønkål fra Tranum.

89,-

SvampeToast: Blandede svampe fra Nibe vendt i økologisk fløde fra Thise med pocheret æg og svampe-chips.

79,-

Steak: Roastbeef fra Himmerland med bearnaise-mayo, friterede løg-ringe og pickles på økologisk grønt fra Tranum.

109,-