

En God Start

Snacks udvalg af sprødt og lunt af sæsonens råvarer
50,-

Champagne & Mousserende

Albert Sounit Cremant de Bourgogne Cuvée prestige	90,-
Paul Bara, Champagne, Brut Reserve	125,-
Rusk sæson cocktail	95,-

Spørg betjeningen om andre cocktails!



Rusk rundt

9 serveringer 525,-

Vinmenu 6 glas 600,-

Vinmenu med bobler 700,-

Vand med eller uden brus 35,-

En Komplet Aften

Snacks og bobler

2 appetizers

4 retters sæsonmenu

Hertil hørende vinmenu 4 glas

Vand m/u brus

Kaffe/the & hjemmelavet sødt

Cognac/Bailey

1075,-

Denne menu skal bestilles af hele bordet

Spørg betjeningen om eventuelle allergener!

A la carte

Snacks

Udvalg af sprødt og lunt af sæsonens råvarer

50,-

Retter

Alle retter er i forrets -størrelse og vi anbefaler derfor 3-4 retter.

Varmrøget fisk fra Hanstholm med syltet, økologisk ræddike og hjemmelavede havrekiks af økologisk havre fra Hjørring.

115,-

Pocheret torskerogn fra Hanstholm med tatar sauce, røget kartoffel og sprød malt.

115,-

Skindstegt fisk med rødvinssauce, svampe og urter.

120,-

Løgsuppe af økologiske løg fra Tranum med gravad inderlår fra Himmerland med hjemmelavet, gratineret brød med røget rav ost fra Thise og estragon.

120,-

Karamelliseret jordkokke-puré og saltbagte, stegte jordkokker fra Nibe med jordkokke-chips, confiteret, økologisk æggeblomme og svampe – korn bouillon.

120,-

Høbagt økologisk selleri fra Tranum med solsikkekerne-puré, marmoreret kuller fra Hanstholm og kraftig sauce skilt med brunet smør.

125,-

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

125,-

Sprængt, braiseret kalvespidsbryst fra Himmerland med nordjysk grøn karry, pommes Anna, saltbagt rodfrugt fra Nibe og smørstegte, økologiske hampefrø.

135,-

Confiteret frilandsgris fra Dronninglund med persille i variation, syltet kartoffel og sprøde løg.

125,-

Marineret, krogmodnet flankesteg fra Rævhede med rødkåls-juice, peberrods-sne, dehydrerede, økologiske rødbeder og frittet kål.

135,-

desserter

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

120,-

Nordjysk crème Brûlée med skovmærke og frisk sorbet

100,-

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

100,-

Rødbede-sorbet af økologiske rødbeder fra Tranum med fennikel-guf og rødbede-(spelt-)øl-kage.

100,-

Hjemmelavede søde sager

50,-

Rusk Klassikere

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

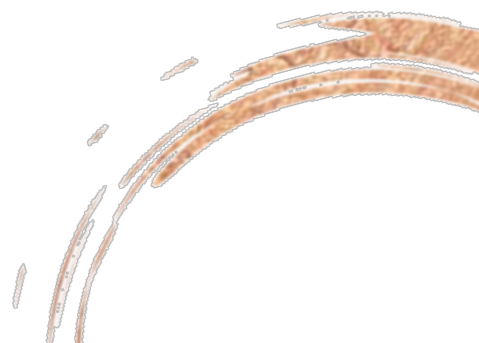
175,-

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,-



Varme Drikke

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

Spørg tjeneren om vores udvalg af avec