

SÆSON-MENU

7 serveringer 425,-

vinmenu med bobler (5 glas) 500,-

vinmenu 4 glas 400,-

Menuen

1 snacks servering

2 appetizers

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

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

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

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

Garniture

Frisk salat med urtedressing 45,-

Hjemmelavede, håndskårne fritter 45,-

Denne menu skal bestilles af hele bordet

Spørg betjeningen om eventuelle allergener!