

# Aftenkort 17:30-21

## Forretter

Skindstegt kulmule 149,-

*Majs – Æble – Spæk – Beurre Blanc*

Færgetroens rejecocktail 129,-

*Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo*

Gold Selection Caviar 30g 699,-

*Blinis – Creme Fraiche – Purløg – Finthakkede rødløg*

*(Perfekt til 2 personer)*

Æbleskiver med kantarel fra Mariager 149,-

*Blomkål – Blegselleri – Frissé*

Stegt Foie Gras 169,-

*Brombær – Rosmarin – Chokolade*

Carpaccio 129,-

*Pinjekerner – Urtecreme – Havgus*

Svamperisotto 109,-

*Syltede hokkaido – Lokale kantareller*

Håndskåret kalvetatar 129,-

*Trøffelcreme - Syltede rødløg - Puffede hvedekerner - Sprød Frisésalat*

*(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)*

# Hovedretter

Helstegt rødspætte 279,-

*Med vores fiskesauce & kogte kartofler*

Moules Frites 199,-

*Hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet sauce*

*Serveret med pommes frites & aioli*

Svamperisotto 189,-

*Syltede hokkaido – Lokale kantareller*

Kvie fra Nordjylland 279,-

*Hokkaido – Glaskål – Porre – Sauce med fermenteret blomme*

Klassisk Wienerschnitzel 219,-

*Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce med kapers*

Jægerschnitzel 239,-

*Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt*

200/300 g. Hakkebøf af Jerseykvæg 179/209,-

*Hjemmepisket bearnaise – Ærter – Grove fritter*

250g steak af oksefilet 279,-

*Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites*

*Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise*

*(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)*

300g. Dansk økologisk Dry-aged Ribeye 449,-

*Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites*

*Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise*

*(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)*

*\*Ved bestilling af forskellige retter kan der forventes lidt ventetid*



# Desserter

Blåbærsorbet 119,-  
*Lavendel – Hyldeblomst – Marengs*

Iscreme med shiitake & hasselnød 119,-  
*Brændt hvid chokolade – Sauce på umoden tomat - shiso*

Dagens kage 129,-  
*Med hjemmelavet is og syltede bær*

Klassisk Crémé Brûlée 109,-  
*Sprød rørsukker - Rabarberkompot*

Oste fra Arla Unika  
*3 slags 105,-*  
*5 slags 125,-*  
*10 slags 185,- pr. pers. (min. 2 pers)*  
*Serveres med salt, sprødt og sødt*

# Sæsonmenu



Skindstegt kulmule  
*Majs - Æble - Spæk - Beurre Blanc*



Æbleskiver med kantarel fra Mariager  
*Blomkål - Blegselleri - Frissé*



Stegt foie gras  
*Brombær - Rosmarin - Chokolade*



Kvie fra Nordjylland  
*Hokkaido - Glaskål - Porre - Sauce med fermenteret blomme*



Blåbærsorbet  
*Lavendel - Hyldeblomst - Marengs*



Iscreme med shiitake og hasselnød  
*Brændt hvid chokolade - Sauce på umoden tomat - Shiso*

## Sætmenu priser

3 retter (Kulmule, Kvie & Iscreme) 429,-  
4 retter (Kulmule, Æbleskiver, Kvie & Iscreme) 499,-  
5 retter (Kulmule, Æbleskiver, Kvie, Sorbet & Iscreme) 549,-  
6 retter (Kulmule, Æbleskiver, Foie Gras, Kvie, Sorbet & Iscreme) 599,-  
*Ønskes en anden ret, kan der byttes for et tillæg på 50,-*

Vinmenu 269,-  
Vinmenu 349,-  
Vinmenu 429,-  
Vinmenu 499,-