

Køkkenchefens favoritter

FORRETTER:

Klassisk Bakskuld

- Den ældste egnsret i området. Bakskuld (eller dabs) er blevet serveret på Hjerting Badehotel i mere end 60 år og vi gør det stadig. "Havnens Fiskehus" ryger dem for os og vi serverer dem helt traditionelt med hjemmelavet grov remoulade, citron og rugbrød – ligesom det skal være. Vi anbefaler at I prøver den med en Badehotellets øl og en snaps.

Kr. 119,-

3 slags "pil selv rejer"

- "Pil selv rejer" hører et badehotel til – vi anbefaler at nyde dem med et køligt glas rosé- eller hvidvin.

Her får man 3 forskellige udgaver af "pil selv rejer" saltede, røgede og marinerede, der serveres grillet citron, aioli og ristet brød til.

Kr. 119,-

Tomat consommé med kammusling

- Ristet kammusling med tempererede tomater, tomat gel, syltede grønne tomater, tomat consommé og toast melba.

Kr. 119,-

HOVEDRETTER:

Stegt entrecôte

- Oksekødet vi får i Strandpavillonen, kommer fra Ole Andresen på Bakkegaarden i Billum. Ole er med i samarbejdet med SMG Øko, hvor man prioriterer økologi, dyrevelfærd og naturpleje højt.

Til entrecoten serveres der stegt spidskål, blomkål og broccoli, petit gulerødder, danske kartofler og en sauce på rosmarin.

Kr. 299,-

Helstegt pighvar

- På ethvert Badehotel hører der selvfølgelig fisk til og pighvar er et delikat bud på fiskeretten. Pighvarren er hentet hjem fra auktionerne i Thyborøn og Hvide Sande.

Pighvarren serveres helstegt med tomater bagt i sherry, dampet sommergrønt, danske kartofler og en fiskefumét.

Kr. 289,-

Braiseret lammeskank

- Varde Ådal Lam er et økologisk landbrug beliggende nær Varde. Økologi, dyrevelfærd og bæredygtighed er nøgleordene i det familiedrevne landbrug, hvor Eva, Torben og deres 3 sønner med god samvittighed står for at opbringe sunde, stærke og kødfulde lam.

Lammeskanken braiseres i sauce lavet på lammefond og serveres med sommerkål, nye rødløg, smørdampede ærter, knuste kartofler og æble gastrisk sauce.

Kr. 269,-

OST & DESSERT:

Ostetallerken

- 3 slags lokale oste. Hertil serveres stikkelsbær kompot, sylt, hjemmelavet knækbrød og smørstegt rugbrød.

Kr. 139,-

3 is på rad og række

- En ægte badehotels klassiker. Vores hjemmelavede is og sorbeter serveres med sprøde og søde flager. Spørg din tjener efter dagens udvalg.

Kr. 99,-

Creme anglaise & hindbær

- Sat creme anglaise med friske hindbær, makronflager, hindbær gel og hindbær sorbet.

Kr. 119,-

Gourmetmenuen

Pighvar, bønner, ærter & spinat

Stegt pighvar med sauté af bønner og ærter, spinatpuré, fiskefumét og spæde salater.

*

Kammusling, hvide asparges & kærnemælk

Rimmet kammusling, syltede hvide asparges, sprød kylling, yuzu og kærnemælkssauce.

*

Oksemørbrad, sommertærte & bordelaise

Stegt økologisk oksemørbrad med ærtepuré, sprød tærte med bønner, ærter og skalotteløg, nye danske kartofler og solbær bordelaise med røget marv.

*

Ostetallerken

3 forskellige slags ost med stikkelsbær kompot, sylt og hjemmelavet knækbrød og smørstegt rugbrød.

*

Hvid chokolade, vaniljeparfait & jordbær

Vaniljeparfait, hvid chokoladeskal, jordbær sorbet, friske og marinerede jordbær og jordbærsauce.

3 retter: 449,- / 3 vine: 299,-

4 retter: 539,- / 4 vine: 369,-

5 retter: 629,- / 5 vine: 439,-

HELE MOLEVITTEN:

Aperitif

5 retter i 10 serveringer

5 forskellige vine

&

Kaffe, sødt og avec

Kr. 1.350,-