

Menukort

A la carte retter

Friske østers

To varianter

Østers Naturel med grillede citron eller østers med hybenvinaigrette, glaskål og strandurter

Pr. stk. 35,-

*

Klassisk bakskuld

med remulade, grillet citron og smørstegt rugbrød

149,-

*

Dagens Fisk

Dagens helstegte fisk med variation af sensommergrønt, røget fiskesauce og kartoffel

299,-

*

Is på rad & række

Tre slags hjemmelavet is med sprødt og blødt

99,-

*

Sørens rødgrød

Rødgrød med hvid chokoladefløde

99,-

*

Ostetallerken

3 danske oste med smørristet rugbrød, hjemmelavet knækbrød, oliven, kompot og syltede nødder

129,-

Gourmetmenu

Dagens hvid fisk, agurk & blåmuslinger

Smørstegt fisk med agurk, friterede blåmuslinger, rygeost og vallesauce

*

BBQ gris, mormordressing & radiser

BBQ-marineret nakkekam med spæd hjertesalat, radiser, surdejscroutons og mormordressing

*

Øko entrecoté, svampe & savoykål

Økologisk okseentrecote fra SMG med sensommerens svampe, savoykål, svampepuré, sprød Fanøskinke og lys timiansauce

*

Ostetallerken

3 danske oste med smørristet rugbrød, hjemmelavet knækbrød, oliven, kompot og syltede nødder

*

Brombær, mandel og chokolade

Brombær variation med chokolademousse, mandel-/citronkage, karamel og Ruby chokoladeis

2 retter: 389,- / 2 vine: 199,-

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 glas vin, kaffe, sødt & avec

Kr. 1.350,-

HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

STRANDPAVILLONEN