

Menukort

A la carte retter

Friske østers

To varianter

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

Pr. stk. 40,-

*

Klassisk baksuld

med remoulade, grillet citron og smørstegt rugbrød

149,-

*

Dagens Fisk

Dagens helstegte fisk med svampe, løg og spinat, røget fiskesauce og kartoffel

299,-

*

Is på rad & række

Tre slags hjemmelavet is med sprødt og knas

99,-

*

Mandel-/citronkage

med solbærparfait og solbærkompot

99,-

*

Ostetallerken

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

129,-

Gourmetmenu

Torsk, grønkål & muslinger

Stegt vesterhavstorsk med smørstegt grønkål, syltede grønkålstokke, æggeblomme samt muslingesauce

*

Terrine af gris

Terrine af gris med rødbeder, ribs og croutons

*

And, jordskokker & kirsebær

Stegt bryst af canette med jordskokker, kirsebær og sauce gastrique med confiteret lår

*

Ostetallerken

3 danske oste med smørret rugbrød, hjemmelavet knækbrød, oliven, syltede nødder og kvædekompot

*

Svesker, ølkage & Madeira

Sprød marmorkage med svesker i Madeira, sveskeis, skovsyrengel & brunkagetwill

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

5 glas vin, kaffe, sødt & avec

Kr. 1.350,-

HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

STRANDPAVILLONEN