

Aftenkort

Serveres fra kl. 17.30 til 21.00

- Klassisk baksuld**  **109,-**
Med hjemmelavet remoulade, citron og dild.
Serveret med rugbrød.
- Pil selv rejer (300g.)** **159,-**
Med surdejsbrød, grillet citron og aioli.
- Carpaccio** **99,-**
Med tomatkompot, Enghaveost, nødder og salater
- Klassisk stjernesnud**  **199,-**
Med pandestegt og dampet fiskefilet,
røget laks, rejer, æg, rød dressing og citron.
Serveret på smørstegt franskbrød.
- Moules Frites 600g.** **169,-**
Blåmuslinger dampet i fløde og hvidvin
med urter. Serveret med pommes frites og aioli.
- Badehotellets rørte tartar 180 g.** **209,-**
Med hakkede kapers, løg, æggeblomme,
tartardressing, syltede tomater og puffedede
sorte rischips. Serveret med pommes frites og aioli.
- Badehotellets fish 'n' chips** **169,-**
Af sprødstegt fisk. Serveret med pommes
frites og kapersmayo.
- Spicy falafel**  **189,-**
Med spidskål, gulerødder, sesam og syltede
cherrytomater og gomadressing.
- Badehotellets cæsarsalat** **169,-**
Med stegt kyllingebryst, hjertesalat,
cæsardressing, surdejscroutons, Vesterhavsost
og syltede cherrytomater.
- Burger** **179,-**
Med røget Munkebøggost, grov ketchup,
cornichoner, sprøde løgringe, salat,
bacon/løgmarmelade og hvidløgsdressing.
Serveret med pommes frites og aioli.
- Veggieburger**  **149,-**
Med røget Munkebøggost, grov ketchup, cornichoner,
sprøde løgringe, salat og hvidløgsdressing.
Serveret med pommes frites og aioli.
- Wienerschnitzel**  **219,-**
Med ærter, pommes sauté og smørsauce.
- Dagens fangst** **259,-**
Med sommergrønt, nye kartofler og sauce.
- Steak af dansk okseentrecote
med fedtkant** **269,-**
Med stegt gulerødder, råstegte kartofler med brunet
smør, salat med vinaigrette samt sauce bearnaise.

BØRNEMENU

Alle børnehovedretter serveres med gnavegrønt. Max 12 år.

- Pandestegt fiskefilet** **79,-**
med pommes frites og hjemmelavet remoulade.
- Børneburger** **89,-**
med pommes frites og hjemmelavet remoulade.
- Spaghetti og kødsauce** **89,-**
- Trefarvet is** **49,-**
Badehotellets hjemmelavede, trefarvede is.



Alle retter markeret med dette stempel, er "gamle klassikere", som er blevet serveret i Ship Inn de sidste 50 år.



Vegetarisk eller vegansk, spørg din tjener.

Desserter

Serveres til kl. 21.30

3 danske oste	109,-
Med hjemmebagt knækbrød, kompot og syltede valnødder.	
Jordbær og vaniljeis	79,-
Friske jordbær med jordbærcoulis og hjemmelavet vaniljeparfait	
Hjemmelavet trefarvet is	79,-
Med sprødt, bær og marengs	
Badehotellets rødgrød	89,-
Med hvid chokoladefløde og friske bær	

Kaffe & varmedrikke

Americano	30,-
Stempelkaffe ad libitum. pr. person	45,-
Espresso	27,-
Dobbelt espresso	37,-
Cappuccino	42,-
Café latte	42,-
Cortado	39,-
Iced Latte	42,-
Ekstra skud espresso	10,-
Varm chokolade (med flødeskum)	35,- (42,-)
Chai latte	40,-
<i>Vælg mellem: Tiger Spice, Green Tea og Orca Sukkerfri</i>	
Irish Coffee (2 cl.)	69,-
Irish Coffee (4 cl.)	89,-
Kaffesirup (Vælg mellem 2 forskellige)	5,-
The ad libitum pr. person	40,-
<i>Vælg mellem: Badehotellets teblending, Hole In One, Grøn The, Sort Fløde The, Earl Grey eller Pebermynte The</i>	



Nyd
dagens kage

Spørg tjeneren hvad der
er på dagens menu

Lidt til kaffen

2 stk. hjemmebagt kranssekage	29,-
Dagens kage - spørg tjeneren	49,-
Mandelbar med lys/mørk chokolade	25,-
Franskbrød med ost	49,-
Franskbrød med rullepølse	49,-

Se også vores kage- & chokolademontre i baren

Take away

Du er velkommen til at tage kortet med hjem

Vi laver alle vores retter som take away. Ring og bestil på 75 11 50 08.

Ret til ændringer i forhold til regeringens retningslinjer forbeholdes