

# Menukort

## A la carte retter

### Skaldyrsfad

Dagens udvalg af skaldyr med aioli, urtemayo, citron og smørstegt surdejsbrød

Lille:  
475,-

Stor  
775,-

\*

### Dagens Fisk

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

299,-

\*

### Is på rad & række

Tre slags hjemmelavet is

99,-

\*

### Sørens rødgrød

Badehotellets rødgrød med hvid chokoladefløde

99,-

\*

### Ostetallerken

Tre lokale oste med kompot, syltede nødder, oliven, knækbrød og smørstet rugbrød

129,-

## Gourmetmenu

### Dagens fisk, agurk & blåmuslinger

Smørstegt fisk med agurk, friterede blåmuslinger, rygeost og vallesauce

\*

### BBQ gris, mormordressing & radisser

BBQ-marineret nakkekam med spæd hjertesalat, radisser, 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 smørstet rugbrød, hjemmelavet knækbrød, oliven, kompot og syltede nødder

\*

### Brombær, mandel og chokolade

Brombærvariation med karamelcreme, chokolademousse, mandel-/citronkage 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