

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 sommergrøntsager, røget fiskesauce og nye kartofler

299,-

*

Sørens rødgrød

Badehotellets rødgrød med hvid chokoladefløde

99,-

*

Ostetallerken

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

129,-

Gourmetmenu

Pighvar, broccoli & stikkelsbær

Smørstegt pighvar med variation af broccoli, syltede stikkelsbær og lettrøget pighvarfumé

*

Kuller, glaskål & grønne jordbær

Rimmet kuller med syltede grønne jordbær, glaskålscrudité og mormordressing

*

Kalvemørbrad, ærter francaise & Fanøskinke

Medaljon af kalvemørbrad med ærter francaise, Fanøskinke, nye kartofler og sauce med brunet smør

*

Ostetallerken

3 danske ost med smørristet rugbrød, hjemmelavet knækbrød, oliven, forårskompot og syltede valnødder

*

Jordbær & chokolade

Jordbærmousse med bagte og friske jordbær, chokoladesorbet og høvlet hvid chokolade

2 retter: 389,- / 2 vine: 189,-

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