

Køkkenchefens favoritter

DE LETTE:

Røget okseinderlår fra Slagter Christiansen på Fanø

- Rikke og Henrik Christiansen har haft slagterbutikken siden 1994 og er begge uddannede slagtere. Som fjerde generation i slagterfaget har de stor passion for det gamle håndværk og de gode råvarer.

Vi serverer den røgede okseinderlår med sort løg mayo, syltede rødløg, rosenkål og kartoffelchips

Kr. 109,-

Klassisk Bakskuld

- Den ældste egnsret i området. Bakskuld (eller dabs) er blevet serveret på Hjerting Badehotel i mere end 60 år, og vi gør det stadig. "Havnens Fiskehus" ryger dem for os og vi serverer dem helt traditionelt med hjemmelavet, grov remoulade, citron og rugbrød – ligesom det skal være. Vi anbefaler at i prøver den med en Badehotel øl og en snaps

Kr. 109,-

Jordkokkesuppe

- Årstiden byder ind til varme og smagfulde supper – vi har lavet en cremet jordkokkesuppe der er netop det.

Jordkokkesuppen er lavet på fløde og kyllingefond og serveres med stegt Fanøskinke, jordkokkechips og purløg

Kr. 99,-

HOVEDRETTERNE:

Kongeåkylling a la Chasseur

-Kongeå kyllinger er økologisk-opdrættede kyllinger fra en mindre gård ved Aagaard som ligger lige nord for Kongeåen. Her drives et mindre opdræt af kyllinger hos en familie på fem, som går op i velfærd og økologi.

Braiserede lår serveres på en bund af kartoffelpuré, med skorzonerrød og syltet skalotteløg, samt en kraftig sauce Chasseur tilføjlet calvados

Kr. 249,-

Økologisk okse

-Vores kød kommer fra "SMGøko" og er fra 4 lokale landmænd der har fokus på dyrevelfærd, høj kødkvalitet og naturpleje. Alt kød vi får til Strandpavillonen, kommer fra Ole Andresen fra Bakkegården i Billum.

Vi serverer højreb af okse med variation af persillerød, bagte skalotteløg, pommes rösti og timian sauce

Kr. 299,-

Smørdampet "Dagens fangst"

- Vi får vores fisk hjem direkte fra auktionen i Thyborøn og Hvide Sande, så de er så friske som de kan blive. Vi serverer fisken smørdampet med cremet korn fra Forummølle med svampe, grønkål og fiskefumét

Kr. 279,-

OST ELLER DET SØDE:

Ostebræt

- Et udvalg af 6 forskellige lokale oste med årstidens marmelade, syltede valnødder, knækbrød og smørristet rugbrød

Kr. 129,-

3 is på rad og række

- En ægte badehotels klassiker. Vores hjemmelavede is og sorbeter serveres med sprøde og søde flager. Spørg din tjener efter dagens udvalg

Kr. 99,-

Kærnemælk, müsli og frugtsorbet

- Sat kærnemælkscreme med honningristet müsli, syltede grønne jordbær, bitter chokolade og frugtsorbet

Kr. 109,-

Gourmetmenuen

Helleflynder, peberrod og grønkål

Æblemarineret helleflynder, peberrodsfløde, merianolie, grønkål og crudité af gulerod

*

Stenbider, rosenkål, fraiche og agurk

Røget stenbider, saltet stenbiderrogn, blancheret rosenkål, fraiche, syltet agurk og citronperler

*

Højrebsfilet, selleri/trøffel og skalotteløg

Stegt højrebsfilet, braiseret tværreb, puré på selleri og trøffel, syltet skalotteløg, pommes Anna, stegt skorzonerrød og sauce på røget spæk og timian

*

Ostebræt

Et udvalg af 6 forskellige lokale oste med årstidens marmelade, syltede valnødder, knækbrød og smørristet rugbrød

*

Chokolade, citrus og mandel

Chokoladekage, syrlig terrine, sødmælk/vaniljeis, mandeltuille og mandelpraline

3 retter: 439,- / 3 vine: 299,-

4 retter: 529,- / 4 vine: 369,-

5 retter: 619,- / 5 vine: 439,-

HELE MOLEVITTEN:

Aperitif, 5 retter i 10

serveringer, 5

forskellige vine og

kaffe, sødt & avec efter

maden

Kr. 1.300,-