

# 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 servere den røgede okseinderlår med sort løg mayo, syltede rødløg, rosenkål og kartoffelchips

Kr. 109,-

### Klassisk Baksuld

- Den ældste egnsret i området. Baksuld (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:

### Braiseret svinenakke af "Enghavegaard" gris

- "Enghavegaard" er et osteri med tilhørende griseavl, beliggende i Billum. Grisene er født på gårdens marker og lever hele livet her med optimale forhold for trivsel. De fodres med lokalt produceret foder fra nabomarkerne, kombineret med den proteinholdige valle fra osteproduktionen.

Vi serverer den braiserede svinenakke med brunet selleripuré, stegt kål og sauce lavet på braiseringslagen og portvin

Kr. 249,-

### Økologisk okse

- Vores kød kommer fra "SMGøko" og er fra 4 lokale landmænd der har fokus på dyrevelfærd, høj kød kvalitet og naturpleje. Kødet vi servere til denne ret kommer fra Ole Andresen fra Bakkegården i Billum.

Vi servere højreb af okse med persillerodspuré, smørstegte persillerødder, pommestösti, friteret persillerod og smørmonteret timiansauce

Kr. 299,-

### "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

## Torsk, fiskeconsommé og malt

Ballotine af torsk, røget fiskeconsommé, saltet rogn, maltflager med ravost og havtorn/blåbær glace

\*

## Skærising, jomfruhummer og jordkokker

Dampet skærising, jomfruhummertilbehør, jordkokkekompot, jordkokkechips og sprøde chips af fiskeskind

\*

## Oksefilet, kåldolme og ragout

Oksefilet, kåldolme og soufflé af SMG okse med pommestösti, ragoutsauce af okseskank med persillerod, pastinak og knoldselleri

\*

## Ostebræt

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

\*

## Hvid chokolade, mandarin og karamel

Hvid chokolademousse, overtrukket med hvid chokolade serveret med mandarin sorbet, hasselnød/rugbrødskegler, mandarin gel og saltet karamelsauce

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,-