

# Køkkenchefens

## - hverdagsfavoritter

### DE LETTE:

#### Jordkokkesuppe

- Jordkokkesuppe serveret med bagt hvid fisk, sprøde jordkokkechips og en brændt purløgsolie

Kr. 119,-

#### 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. Vi serverer dem helt traditionelt med hjemmelavet grov remoulade, citron og rugbrød – ligesom det skal være

Kr. 119,-

#### Carpaccio af dådyr

- Carpaccio af dådyr med Badehotellets Waldorff salat, svampe mayonnaise, grønkål og sprøde brødcroustons

Kr. 119,-

### HOVEDRETTERNE:

#### Braiseret svineskank

- Braiseret sprængt svineskank med pommés puré, hjemmelavede ristede løg, bagte skalotteløgsskaller og sauce på braseringslagen

Kr. 279,-

#### Højreb af økologisk okse

- Vi elsker at bruge lokale producenter og får derfor økologisk oksekød fra forskellige, nære, lokale landmænd. Vi serverer højrebet med palmekål, pocherede beder, kartofler og brunet smørsauce

Kr. 329,-

#### Dagens fangst

- På ethvert badehotel hører der selvfølgelig fisk til. Vi får vores fisk hjem fra auktionerne i Thyborøn og Hvide Sande. Fisken serveres med spinat embrace, sauce blanquette, urtekrummer og små kogte kartofler

Kr. 289,-

### OST ELLER DET SØDE:

#### Ostetallerken

- 3 slags danske oste  
Hertil serveres smørstegt rugbrød, knækbrød, hjemmelavet kompot, portvinsmarinerede valnødder og oliven

Kr. 139,-

#### 3 is på rad og række

- En ægte badehotelsklassiker. Vores hjemmelavede is og sorbetér serveres med sprøde og søde flager. Spørg din tjener efter dagens udvalg

Kr. 109,-

#### Appelsintærte, skyr sorbet og appelsincreme

- Appelsintærte med appelsincreme, skyrsorbet, appelsingel og sprøde appelsinchips

Kr. 109,-

## Når det hele skal være

### - ekstra godt...

#### Rødtunge, grønkål & strandkrabbe bisque

Rimmet rødtunge stegt på brødcroustons med fiskefars med grønkål, svampe, skalotteløg og strandkrabbabisque

\*

#### Torskerogn, persille & syltet grønne tomater

Mousse af torskerogn serveret med spæde salater, persillemayonnaise, rischips og syltede grønne tomater

\*

#### Økologisk Tyksteg, selleri & ragoutsauce

Tyksteg af lokalt økologisk oksekød serveret med confiteret selleri, brunet selleripuré, kartoffel krocket og ragout sauce

\*

#### Ostetallerken

3 slags danske oste serveret med smørstegt rugbrød, knækbrød, hjemmelavet kompot, portvinsmarinerede valnødder og oliven

\*

#### Chokolade, ananas og banan

Chokolademousse, kokosmysli, romgelé, bananpuré, ananas og hvidchokoladeskum

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,-