

# Køkkenchefens - hverdagsfavoritter

## DE LETTE:

### Jordkokkesuppe

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

Kr. 119,-

### 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. 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 pommepuré, hjemmelavede ristede løg, bagte skalotteløgsskaller og sauce på braseringsslagen

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 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...

### Stenbiderrogn, kartoffel & agurk

Stenbiderrogn med syltede kartofler, rimmet agurk, agurkegel og rygeostsifon

\*

### Jomfruummer, skorzonerrød & skum

Smørstegt jomfruummerhale med syltede skorzonerrødder, knoldselleripuré og luftig skum af jomfruummer

\*

### Boeuf onglet, løg & brisler

Dansk boeuf onglet med friterede kalvebrisler, brunet løgpuré, syltede og bagte løg samt kraftig glace med røget marv og perleløg

\*

### Ostetallerken

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

\*

### Hvid chokolade, jordkokker & karamel

Hvid chokolademousse med karamelcreme, mazarin, jordkokkeis og sprøde jordkokkechips

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,-