

Aftenkort

Serveres fra kl. 17.30 til 21.00

Forretter

Østers 3 eller 6 stk. 130,- / 225,-
Franske Fine de Claire østers, serveret med
rødvinsvinaigrette.

En baksuld 129,-
Med hjemmelavet remoulade, citron og dild.
Serveret med hjemmebagt rugbrød.

Vesterhavsbisque 99,-
Med baksulds-krokett, dildolie og friske urter.

Carpaccio 109,-
Pestomarineret okseinderlår, ramsløgsmayonnaise,
ristede hasselnødder, jordkokkechips, urter og
revet Havgus fra Arla Unika.

Hovedretter


Moules Frites 600g. 189,-
Blåmuslinger dampet i muslingesauce og hvidvin,
soltørret tomat og urter. Serveret med pommes
frites og aioli.

Klassisk stjernesud 225,-
Med pandestegt og dampet fiskefilet, røget laks,
håndpillede rejer, dressing, mayonnaise og citron.
Serveret på smørstegt franskbrød.

Badehotellets fish 'n' chips 189,-
Af sprødstegt fisk. Serveret med pommes
frites og kapersmayonnaise.


Badehotellets rørte tartar, 160 g. 199,-
Friteret persille og persillemayonnaise, syltede tyttebær,
rugbrøds-crumble og surdejsbrød.

Tilkøb: Pommes frites med parmesan og purløg ... 55,-

Falafler  189,-
Med spidskål vendt i Gomadressing, syltede
skalotteløg og ristede hasselnødder.

Cæsarsalat 155,-
Med kyllingebryst, romaniesalat, syltede tomater,
Havgus fra Arla Unika og cæsardressing.

Burger 189,-
Med økologisk hakkebøf fra Varde Ådal, cheddar,
cornichoner, bacon-/løgsmarmelade, friterede løgringe,
grov ketchup, hjertesalat og hvidløgsdressing.
Serveret med pommes frites og aioli.

Veggieburger  175,-
Med veggiebøf, cheddar, cornichoner, friterede
løgringe, grov ketchup, hjertesalat og
hvidløgsdressing. Serveret med pommes frites og aioli.

Wienerschnitzel 239,-
Med ærter, pommes sauté og smørsauce.

Stegt torsk 289,-
Med spinat, shiitake svampe, urter og soya
hollandaise.

Kalvemørbrad 269,-
Med klassisk bearnaisesauce og pommes frites.

+ **Sidesalat** 49,-
*Spidskål, Goma dressing, surdejs croutons,
syltede skalotteløg, syltede stikkelsbær og Purløg*



Alle retter markeret med dette blad er vegetariske.

For allergener bedes du spørge din tjener til råds.

SHIP·INN

Dessertes

Serveres indtil kl. 21.30

- Hjemmelavet trefarvet is** 99,-
Syltede blåbær, marengs og hvid chokoladejord.
- Blødende chokoladecake** 109,-
Med syltede blåbær og vaniljeparfait.
- 3 danske oste** 125,-
Med hjemmebagt knækbrød, årstidens kompot, oliven og syltede valnødder.

BØRNEMENU

Alle børnehovedretter serveres med gnavegrønt. Max 12 år.

- Pandestegt fiskefilet** 89,-
med pommes frites og hjemmelavet remoulade.
- Børneburger** 89,-
med pommes frites og hjemmelavet remoulade.
- Spaghetti og kødsauce** 89,-
- Trefarvet is** 49,-
Badehotellens hjemmelavede trefarvet is.

Take away

Du er velkommen til at tage
kortet med hjem

Vi laver alle vores retter som take away.
Ring og bestil på 75 11 50 08.

Kaffe & varmedrikke

- Americano** 35,-
- Stempelkaffe ad libitum. pr. person** 45,-
- Espresso** 29,-
- Dobbelt espresso** 39,-
- Cappuccino** 45,-
- Café latte** 45,-
- Cortado** 39,-
- Iced Latte** 45,-
- Hjemmelavet æbletoddy** 55,-
- Ekstra skud espresso** 12,-
- Varm chokolade med flødeskum** 45,-
- Chai latte** 42,-
Vælg mellem: Tiger Spice, Green Tea eller Orca Sukkerfri
- Irish Coffee (2 cl.)** 69,-
- Irish Coffee (4 cl.)** 89,-
- Kaffesirup (Karamel eller vanilje)** 5,-
- The ad libitum pr. person** 40,-
Vælg mellem: Badehotellens teblending, Hole In One, Grøn The, Sort Fløde The, Earl Grey eller Pebermynte The

Lidt til kaffen

- Hjemmebagt kransecake 2 stk.** 35,-
- Hjemmebagt kanelnurre** 35,-
- Mandelbar med lys/mørk chokolade** 29,-
- Franskbrød med ost** 49,-
- Franskbrød med rullepølse**
fra Slagter Christiansen 55,-

Se også vores kage- og
chokolademontre i baren