

Aftenkort

Serveres fra kl. 17.30 til 21.00

Forretter

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

Burrata 145,-
Cremet friskost serveret med Cherry tomater og
Semi-dried tomater, hindbær vinaigrette og urter.

Tilkøb: Fanøskinke 45,-

Røget Færøsk laks 129,-
Med rygeostcreme, ørred rogn og urter.
Serveret med hjemmebagt surdejsbrød

Hovedretter

Moules Frites 600g. 199,-
Blåmuslinger dampet i muslingesauce og Pernod,
soltørret tomater, fennikel-crudité og urter. Serveret med
pommes frites og aioli.

Klassisk stjernesud 249,-
Med pandestegt og dampet fiskefilet, røget Færøsk
laks, håndpillede rejer, rød dressing, mayonnaise og
citron. Serveret på smørstegt franskbrød.

Badehotellets fish 'n' chips 199,-
Af sprødstegt fisk. Serveret med pommes
frites og kapersmayonnaise.

Badehotellets rørte tartar, 160 g. 199,-
Estragon mayonnaise og estragon støv. Kartoffelchips,
tørret havgus, urter og hjemmebagt surdejsbrød.

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

Falafler 189,-
Med spidskål vendt i Gomadressing og syltede perlelæg.
Frisk bælgede ærter, kartoffelchips og urter.

Badehotellets kylling og broccoli 159,-
Med kyllingebryst og crunch af sprødt kyllingeskind.
Serveret med broccoli, Havgus og cæsardressing.

Burger 195,-
Hjemmebagt burgerbolle fra husets egen bager,
med økologisk hakkebøf fra Varde Ådal, cheddar,
cornichoner, bacon, friterede løggringe, Chili mayonnaise
og romanesco. Serveret med pommes frites og aioli.

Veggieburger 179,-
Hjemmebagt burgerbolle fra husets egen bager,
med veggiebøf, cheddar, cornichoner, friterede
løggringe, chili mayonnaise, hjertesalat og
romanesco. Serveret med pommes frites og aioli.

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

Helstegt Rødtunge 299,-
Meunierstegt i rugmel. Sommerens grønt og nye
kartofler fra Kathrinelund. Serveret med brunet smør.

Boeuf Bearnaise af kalvemørbrad 319,-
Med luftig bearnaisesauce og pommes frites.
Serveret med bønner, ærter og salatlæg.

+ **Sidesalat** 49,-
Tomater, ribs, rødæg, persille, feta, Sherry vinaigrette



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,-
Jordbær, marengs og hvid chokoladejord.

Koldskål med jordbær og jordbær parfait 109,-
Med hjemmelavet kammerjunker og fermenteret honning

Ostetallerken 129,-
Med 3 oste, hjemmebagt knækbrød, årstidens kompot, oliven og syltede valnødder.

BØRNEMENU

Alle børnehovedretter serveres med gnavegrønt. Max 12 år.

Pandestegt fiskefilet 109,-
med pommes frites og hjemmelavet remoulade.

Børneburger 99,-
med pommes frites og hjemmelavet remoulade.

Spaghetti og kødsauce 89,-

Trefarvet is 55,-
Badehotellets 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,-

Badehotellets Iced Latte med sirup 55,-

Varm chokolade med flødeskum 45,-

The ad libitum pr. person 40,-

Vælg mellem: Badehotellets teblending, Hole In One, Grøn The, Sort Fløde The, Earl Grey eller Pebermynte The

Chai latte 42,-

Vælg mellem: Tiger Spice, Green Tea eller Orca Sukkerfri

Irish Coffee (2 cl.) 69,-

Irish Coffee (4 cl.) 89,-

Nyhed

Badehotellets konditorkager

Vores dygtige konditor
sørger hver dag for, at vores
kagemontre er fyldt med
spændende hjemmelavede
konditorkager og chokolader.

Du kan se dagens kager i baren