



Frokostkort

Serveres indtil kl. 17.00

Brunch

Minimum 2 personer. Serveres indtil kl. 13.00

Røget laks med rygeostcreme. Burrata og syltet fennikel. Bresaola fra Fanø Slagteren. Håndpillede rejer med citronmayonnaise. Spejlæg, bacon og brunch pølser.

Ost med kompot. Surdejsbrød og smør

215,- pr. person

Tilkøb: Hjemmelavet vaffel med syltede solbær. 29,-

Æg og rejer 145,-
Med citronmayonnaise på ristet brød.

Kryddersild med karrysalat 129,-
Serveret med løg, kapers og rugbrød.

Hønsesalat 155,-
Serveret med svampe, bacon og rugbrød.

Gravad laks 175,-
Serveret med salater, rævesauce og rugbrødsgrubbe.

Koldrøget færøsk laks 165,-
Serveret med avocado, mayonnaise og peberrod på ristet surdejsbrød.

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

En eller to pandestegte fiskefileter 135,- / 185,-
Med hjemmelavet remoulade, citron og dild.
Serveret med rugbrød.

To baksuld 215,-
Med hjemmelavet remoulade, citron og dild.
Serveret med rugbrød.

Kartoffelporresuppe 125,-
Med creme fraiche, karse og brødcroustons.

Omelet af æg fra Kathrinelund 149,-
Serveret med spinat, salat og rugbrød.


Tilkøb: Fanø skinke 45,-

Burrata 145,-
Cremet friskost serveret med syltet fennikel, surdejsgrubbe, salater og urter.

Tilkøb: Fanøskinke 45,-


Klassisk stjernesud 255,-
Med pandestegt og dampet fiskefilet, røget færøsk laks, håndpillede rejer, rød dressing, mayonnaise og citron.
Serveret på smørstegt franskbrød.

Burger 205,-
Med økologisk hakkebøf fra Varde Ådal.
Trøffelmayonnaise, karamelliserede løg, cheddar, pickles, bacon, og hjertesalat. Serveret med pommes frites og aioli.

Veggieburger  185,-
Med veggiebøf, trøffelmayonnaise, karamelliserede løg, cheddar, pickles og hjertesalat.
Serveret med pommes frites og aioli.

Badehotellens rørte tartar, 160 g. 199,-
med kartoffelchips, urter vendt i vinaigrette og hjemmebagt surdejsbrød.

Tilkøb: Pommes frites med urtesalt 55,-

 Alle retter markeret med dette blad er vegetariske.
For allergener bedes du spørge din tjener til råds.



Dessерter

Serveres indtil kl. 21.30

Risalamande	89,-
Med kirsebærsauce.	
Citronkage	110,-
Med vaniljeparfait, hvid chokolade og mango.	
Ostetallerken	135,-
Med 3 oste, hjemmebakket knækbrød, årstidens kompot, oliven og syltede valnødder.	

BØRNEMENU

Alle børnehovedretter serveres med gnavegrønt. **Max 12 år.**

Pandestegt fiskefilet	119,-
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,-

Hjemmelavet klassisk gløgg	65,-
Badehotellets æbletoddy	65,-
Varm chokolade med flødeskum	45,-

Te ad libitum pr. person	40,-
<i>Vælg mellem: Badehotellets teblending, Hole In One, Grøn Te, Sort Fløde Te, Earl Grey eller Pebermynte Te</i>	
Chai latte	42,-
<i>Vælg mellem: Tiger Spice, Green Te eller Orca Sukkerfri</i>	
Irish Coffee (2 cl.)	69,-
Irish Coffee (4 cl.)	89,-

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

