

# AFTENMENU

*Badehotellets aftenkort lægger op til både at dele og nyde individuelt.  
Vi foreslår, at du starter småt og slutter stort. Størrelsen følger prisen.  
Vi anbefaler 2-3 retter per person, mindre hvis I nyder de mange snacks.*

## SNACKS

- Østers med mignonette, tabasco og citron 1 STK 40 6 STK 180
- Artiskok med myntedressing og citron 100
- 2 stk. sprøde små tærter med ærter, mynte og feta 60
- 2 stk. kartoffelrøsti, rygeostcreme, syltede skalotteløg og karse 60
- 2 stk. oksekroetter med revet ost og persillemayonnaise 70
- Pommes frites med aioli 60
- Tre slags oliven 40
- Surdejsbrød og pisket smør 40

## FORRETTER

- Hvide og grønne asparges med hesterejer, dild og hollandaise 200
- Fanø Laks med urtecreme, syltede sennepskorn og friséesalat 150
- Stegt focaccia med braiseret porre, friskost, ansjos og oregano 120
- Oksetatar med løvstikkecreme, grøn tabasco, urter og sprød kartoffel 150
- Ravioli med skaldyr og ramsløgs- og aspargesblanquette 160

## PASTARETTER

- Rigatoni alla cavolo nero med burrata og pinjekerner 160
- Spaghetti carbonara 160

## HOVEDRETTER

- Bagt torsk med frikassé af asparges, ærter og kartofler med muslingsauce 300
- Grillet bavette med grønne bønner, portvinsglace, pommes frites og bearnaise 400

## DESSERT & OST

- Kakaoprofiterole med vaniljeparfait og chokoladecreme 100
- Hvid chokoladeis med pocheret rabarber og karamelliseret hvid chokolade 100
- Crème brûlée 100
- Tre oste fra nær og fjern med knækbrød og sødt 140

## BØRN

- Friteret fisk med remoulade og pommes frites 120
- Fiskefrikadeller med remoulade og pommes frites 120
- Pasta bolognese 120

*Køkkenet er åbent fra 17.30 til 20.30  
For allergener spørg gerne personalet*