

Slusemenu efterår 2025

Forret:

Pandesteg torskeloins, grillet majs og hvidvins/skaldyrssauce

Vin: Riesling, Lentz, Alsace

Mellemret:

Krondyr filet på pastinakpuré med syltede svampe og abrikos.
(tillæg hvis den bestilles som hovedret 85,-)

Vin: Bourgogne, Pinot Noir, Frankrig

Hovedret:

Steak af Himmerlandskvæg med selleripuré, ovnbagt kartoffel, sæsonens grøntsager og rødvinssauce.

Vin: Marqués Del Atrio Crianza Doc Rioja, Spanien

Dessert:

Chokoladecake med citronsorbet.

Vin: Recioto, Della Valpolicella, Italien

Udvalg af danske oste:

Med oliven, valnødder og kiks.

Vin: Churchill Tawny 10 års port.

Priser:

2 retter: 389,-

Vinmenu, 2 glas: 185,-

3 retter: 439,-

Vinmenu, 3 glas: 259,-

4 retter: 499,-

Vinmenu, 4 glas: 339,-

5 retter: 579,-

Vinmenu, 5 glas: 399,-

*Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæsonens udbud af råvarer.
Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter*



Forretter

Koldrøget Fanølaks Friskost, agurk, rejer og sprød garniture	<i>130 kr.</i>
Pandestegt Torskeloins grillet majs og hvidvins/skaldyrssauce	<i>125 kr.</i>
Stegt Unghanebryst Cremet gorgonzolasauce, sprødt skind og gulerød	<i>125 kr.</i>
Røget Fanøskinke Friskost, tørrede tomater, bagt rugbrød og lilla radisespise	<i>125 kr.</i>
Auberginesalat (Vegansk) Friske tomater og brød	<i>115 kr.</i>

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Forretter



Hovedretter

Dansk bœf med blœde lœg

Rœdbeder, agurk, kartofler og brun sauce

215 kr.

Grillet lammefilet

Kartofler, svampe og ragout

295 kr.

Rœdspœttefilet

Kartofler, sœsonens grœntsager og hvidvins/skaldyrs sauce

255 kr.

Krondyr filet

på pastinakpurœ med syltede svampe og abrikos.

365 kr.

Steak af Himmerlandskvœg

med selleripurœ, ovnbagt kartoffel, sœsonens grœntsager og rœdvinssauce.

315 kr.

Personalet stâr klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiœter.

Hovedretter



Desserter / Oste

Udvalg af danske oste 135 kr.
Oliven, hasselnødder og kiks

Pistage fondant 125 kr.
med appelsinsorbet og friske bær

Crème Brûlée 125 kr.
Hindbærsorbet og friske bær

Chokoladekage 125 kr.
Med Citron sorbet

Dessertvin	Glas/Flaske
Muscat de Rivesaltes, <i>Languedoc Roussillon, Frankrig</i>	75 kr/299 kr
<i>Muscat-druerne giver karakteristisk krydret duft og sødme i smagen</i>	
Banyuls, <i>Vin Doux Natural, Roussillon, Frankrig</i>	75 kr/299 kr
<i>mild og blød i karakteren med noter af hasselnødder og ren rød frugt.</i>	
Tarapaca Late Harvest <i>Chile 0,5 L.</i>	55 kr/239 kr
<i>fin balance mellem syre og sødme og en lang intens eftersmag</i>	
Churchill 10 Year Old Tawny Port, <i>Portugal</i>	65 kr/309 kr
<i>mustensrød farve og en kompleks duft af tørret frugt og røde kirsebær.</i>	

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Desserter



Børnemenü

Fiskefilet 85 kr
Pommes, citron, grønt, remoulade og ketchup

Rød pølse 85 kr
Pommes, grønt, remoulade og ketchup

Spaghetti 85 kr
Kødsovs, parmesan og ketchup

Nuggets 85 kr
Pommes, grønt, remoulade og ketchup

Børne isdessert 75 kr
Vanilje, chokolade og jordbæris

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Børnemenü

