

Vinter Slusemenu 2026

Forret:

Hjemmelavet fiskekroket på en porre/kartoffel cremesuppe med fanøskinke.

Vin: Viognier, Baies Dorees Blanc, Frankrig

Mellemret:

Braiserede svinekæber med ovnbagte rodfrugter og fedtegrever

Vin: Martin Berdugo, Crianza, Spanien

Hovedret:

Oksemørbrad med sød kartoffelpuré, bagte rodfrugter, kartoffelterrin, svampe og rødvinssauce.

Vin: Villa Vetti, Valpolicella Ripasso, Italien

Dessert:

Pocheret pære med lavendelcreme og Fior di latte is

Vin: Late Harvest, Tarapaca, Chile

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	<i>130 kr.</i>
Friskost, agurk, rejer og sprød garniture	
Hjemmelavet fiskekroket	<i>125 kr.</i>
på en porre/kartoffel cremesuppe med fanøskinke.	
Stegt Unghanebryst	<i>125 kr.</i>
Cremet gorgonzolasauce, sprødt skind og gulerød	
Røget Fanøskinke	<i>125 kr.</i>
Friskost, tørrede tomater, bagt rugbrød og lilla radisespise	
Auberginesalat (Vegansk)	<i>115 kr.</i>
Friske tomater og brød	

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.
Braiserede svinekœber Kartofler, ovnbagte rodfrugter, fedtegrever	285 kr.
Oksemœrbrad med sœd kartoffelpurœ, bagte rodfrugter, kartoffelterrîn, svampe og rœdvinsauce	315 kr.
Stegt Tofu På en cremet purœ med kartoffel og årstidens grœntsager	245 kr.

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



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

Pocheret Pære 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>murstensrød 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



Hovedretter

Dansk bœf med blœde lœg

215 kr.

Rœdbeder, agurk, kartofler og brun sauce

Grillet lammefilet

295 kr.

Kartofler, svampe og ragout

Rœdspœttefilet

255 kr.

Kartofler, sœsonens grœntsager og hvidvins/skaldyrs sauce

Stegt Berberiandebryst

285 kr.

med sœd kartoffelpurœ, sœsonens grœntsager, kartoffel, mini citrusfrugt og andesovs

Steak af Himmerlandsk hœjlandskvœg

315 kr.

med sœd kartoffelpurœ, bagte rodfrugter, kartoffelterrîn, svampe og rœdvinssauce

Stegt Tofu

245 kr.

På en cremet purœ med kartoffel og årstidens grœntsager

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

