

# Forårs Slusemenu

## Forret:

Dampede asparges med håndpillede rejer og hollandaisesauce  
*Vin: Domaine Chauveau Pouilly Fumé La Charmette, Frankrig*

## Mellemret:

Svinemørbrad med forårets urter, bagt blomkålspuré og sennepssovs  
*Vin: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Toscana, Italien*

## Hovedret:

Oksefilet med linsepuré, aspargeskartofler, garniture og rødvinssauce.  
*Vin: Martin Berdugo, Crianza, Spanien*

## Dessert:

Tærte med blåbær, mascarponecreme og blåbæris  
*Vin: Beni Di Batasiolo Moscato Spumante Rosé, Italien*

## Oste:

Udvalg af lokale oste fra Jernved Mejeri med oliven, valnødder og kiks.  
*Vin: Fabiano Recioto Della Valpolicella Classico, Italien*

## 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

<b>Koldrøget Fanølaks</b>	140, -.
Friskost, agurk, rejer og sprød garniture	
<b>Dampede Asparges</b>	135, -.
Håndpillede rejer og hollandaisesauce	
<b>Stegt Unghanebryst</b>	135, -.
Cremet gorgonzolasauce, sprødt skind og gulerød	
<b>Røget Fanøskinke</b>	135, -.
Friskost, tørrede tomater, bagt rugbrød og lilla radisespire	
<b>Auberginesalat (Vegansk)</b>	125, -.
Friske tomater og brød	

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

**Forretter**



# Hovedretter

<b>Dansk bøv med bløde løg</b> Rødbeder, agurk, kartofler og brun sauce	215, -
<b>Grillet lammefilet</b> Kartofler, svampe og ragout	295, -
<b>Rødspættefilet</b> Kartofler, sæsonens grøntsager og beurre blanc sauce	255, -
<b>Svinemørbrad med forårsurter</b> Aspargeskartofler, linsepuré, garniture og sennepssovs	255, -
<b>Øksefilet</b> Aspargeskartofler, linsepuré, garniture og rødvinssauce	315, -
<b>Stegt Tofu</b> På en cremet puré med kartoffel og årstidens grøntsager	245, -

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

**Hovedretter**



## Desserter / Oste

<b>Udvalg af lokale oste fra Jernved Mejeri</b>	135, -.
Oliven, hasselnødder og kiks	
<b>Pistage fondant</b>	125, -.
Appelsinsorbet og friske bær	
<b>Crème Brûlée</b>	125, -.
Hindbærsorbet og friske bær	
<b>Tærte med blåbær</b>	125, -.
Blåbæris og mascarponecreme	

<b>Dessertvin</b>	<b>Glas/Flaske</b>
Muscat de Rivesaltes, <i>Languedoc Roussillon, Fran, -ig</i>	75, -/299, -
<i>Muscat-druerne giver karakteristisk krydret duft og sødme i smagen</i>	
Banyuls, <i>Vin Doux Natural, Roussillon, Fran, -ig</i>	75, -/299, -
<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, -/239, -
<i>fin balance mellem syre og sødme og en lang intens eftersmag</i>	
Churchill 10 Year Old Tawny Port, <i>Portugal</i>	65, -/309, -
<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

<b>Fiskefilet</b>	89, -
Pommes, citron, grønt, remoulade og ketchup	
<b>Rød pølse</b>	89, -
Pommes, grønt, remoulade og ketchup	
<b>Spaghetti</b>	89, -
Kødsovs, parmesan og ketchup	
<b>Nuggets</b>	89, -
Pommes, grønt, remoulade og ketchup	
<b>Børne isdessert</b>	75, -
Vanilje, chokolade og jordbæris	

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

**Børnemenü**



## Øl/Sodavand

### Sodavand(25cl)

Coca Cola	36, -
Coca Cola Zero	36, -
Appelsinvand	36, -
Sprite	36, -
Lemon	36, -
Danskvand med eller uden citrus	36, -
Cocio	38, -
Tonic	36, -

### Mineralvand,

<i>Pellegrino -Agua Panna 0,75 l.</i>	48, -
<i>Pellegrino Mineralvand med brus 0,75 l.</i>	48, -

### Fadøl

Tuborg 0,25 / 0,4 / 0,6 l.	48, - / 60, - / 68, -
Tuborg Classic 0,25 / 0,4 / 0,6 l.	48, - / 60, - / 68, -
IPA Mikkeller Burst 0,4 l.	70, -
Carlsberg Nordlyst 2,5% alkohol 0,25 / 0,4 / 0,5 l.	48, - / 60, - / 66, -
Grimbergen Double(eller Noel til jul) 0,33 / 0,5 l.	64, - / 70, -

### Flaskeøl

Heineken 0,0% (Alkoholfri)	40, -
Tuborg Classic 0,0% (Alkoholfri)	40, -
Tuborg eller Carlsberg	40, -
Alt efter årstiden: Påskebryg/Rød Tuborg/Tuborg Julebryg	45, -

### Ribe Bryghus (0,5l):

Blond Ale	78, -
Dagmar Frokostøl - 2,7%, Lagerøl	78, -
Brown Ale	78, -
Vadehavsbyg	78, -
Vikingebryg	78, -

### Fanø Bryghus (0,5 l)

Fanø "Det var så lidt" 0,3 %	82,-
Fanø Lynghvede, <i>Hvede Ale med lyng</i>	82, -
Fanø Vadehav, <i>Brown Ale</i>	82, -
Fanø Rav, <i>lager</i>	82, -
Årstidens Fanøbryg(fx jul, påske, sommer)	82, -

