

Sommer Slusemenu

Forret:

Dampet Torsk med gulerod/radise puré, ørredrogn og hvidvinssauce

Vin: Lentz, Riesling, Alsace

Mellemret:

Grillet Blæksprutte med aubergine/squash og blæksprutteragout

Vin: Brotte Tavel Rosé Les Eglantiers, Frankrig

Hovedret:

Grillet kalvefilet med broccolipuré, nye danske kartofler, fennikel og rødvinsauce.

Vin: Château de Pougelon Beaujolais Villages, Frankrig

Dessert:

Passionsfrugt/vanilje creme med nye danske Jordbær og passionssorbet

Vin: Sandiliano Spumante Dessert Grande Cuvée, Italien

Oste:

Udvalg af lokale oste fra Jernved Mejeri med oliven, valnødder og kiks.

Vin: Lentz, Gewürztraminer, Alsace

Priser:

2 retter: 389,-

Vinmenu, 2 glas: 185, -

3 retter: 459,-

Vinmenu, 3 glas: 259, -

4 retter: 529, -

Vinmenu, 4 glas: 339, -

5 retter: 589,-

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	140, -.
Friskost, agurk, rejer og sprød garniture	
Dampet Torsk	135,-
Gulerod/radise puré og hvidvinssauce Asparges	
Stegt Unghanebryst	135, -.
Cremet gorgonzolasauce, sprødt skind og gulerod	
Røget Fanøskinke	135, -.
Friskost, tørrede tomater, bagt rugbrød og lilla radisespire	
Auberginesalat (Vegansk)	125, -.
Friske tomater og brød	

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

Forretter



Hovedretter

Dansk bœf med blœde lœg	215, -.
Rœdbeder, agurk, kartofler og brun sovs	
Grillet lammefilet	325, -.
Kartofler, sœsonens garniture og ragout	
Rœdspœttefilet	255, -.
Kartofler, sœsonens garniture og hvidvins sauce	
Grillet Blœksprutte	255, -.
kartofler, sœsonens garniture og blœksprutteragout	
Grillet kalvefilet	325, -.
Broccolipurœ, Kartofler, fennikel og rœdvinsauce	
Stegt Tofu	245, -.
På en cremet purœ med kartoffel og sœsonens garniture	

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

Hovedretter



Desserter / Oste

Udvalg af lokale oste fra Jernved Mejeri	135, -.
Oliven, hasselnødder og kiks	
Pistage fondant	125, -.
Appelsinsorbet og friske bær	
Crème Brûlée	125, -.
Hindbærsorbet og friske bær	
Passionsfrugt/vanilje creme med nye danske Jordbær	125,-
Passionssorbet	

Dessertvin	Glas/Flaske
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

Fiskefilet	89, -
Pommes, citron, grønt, remoulade og ketchup	
Rød pølse	89, -
Pommes, grønt, remoulade og ketchup	
Spaghetti	89, -
Kødsovs, parmesan og ketchup	
Nuggets	89, -
Pommes, grønt, remoulade og ketchup	
Børne isdessert	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, -

