

Efterårs Slusemenu

Forret:

Panderistet Havtaskefilet med rosenkål, æbler, pinjekerner og hvidvinssauce

Vin: Thorn-Clarke Milton Park Chardonnay, Australien

Mellemret:

Vildsvin, blåbær-agrodolce, sorte bønner, og græskarpuré med parmesan

Vin: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Italien

Hovedret:

Grillet kalve ribeye Hvid bønnepuré, Kartoffler, broccolini, blomkål, kantarel og rødvinssauce

Vin: Marqués Del Atrio Crianza Doc Rioja, Spanien

Dessert:

Chokolademousse med kastanje creme og havtornsbet på makron

Vin: Tarapaca Late Harvest, Chile

Oste:

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

Vin: Churchill 10 Year Old Tawny Port, Portugal

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	
Panderistet Havtaskefilet	135,-
rosenkål, æbler, pinjekerner og hvidvinssauce	
Stegt Unghanebryst	135, -.
Cremet gorgonzolasauce, sprødt skind og gulerød	
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	
Vildsvin	255, -
kartofler, sœsonens garniture, grœskarpurœ med parmesan og blœbær-agrodolce	
Grillet kalve ribeye	325, -
Hvid bœnnepurœ, Kartofler, broccolini, blomkœl, kantarel og rœdvinssauce	
Stegt Tofu	245, -
Pœ en cremet purœ med kartoffel og sœsonens garniture	

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

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

Chockolademousse 125,-
Kastanje creme og havtornsorbet på makron

Dessertvin	Glas/Flaske
Muscat de Rivesaltes, <i>Languedoc Roussillon, Frankrig</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, -
Vadehavsbryg	78, -
Vikingebryg	78, -

Fanø Bryghus (0,5 l)

Fanø "Det var så lidt" 0,3 % (0,33l.)	45,-
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, -

