Slusemenu

Forret:
Panderistet Havtaskefilet med rosenkål, æbler, pinjekerner og hvidvinssauce
Vin: Thorn-Clarke Milton Park Chardonnay, Australien

Mellemret:
Stegt Berberiandebryst, marineret julesalat, granatæble og appelsinvinaigreatte
Vin: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Italien

Hovedret:
Grillet kalve ribeye Hvid bønnepuré, Pommes Anna, broccolini, blomkål, kantarel og rødvinssauce
Vin: Villa Vetti Ripasso Doc Superiore, Italien

Dessert:
Chokolademousse med kastanjecreme og havtornsorbet 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 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.

Hovedretter

Dansk bøf med bløde løg *215, -*
Rødbeder, agurk, kartofler og brun sovs

Grillet lammefilet (ca. 30 min.) *325, -*
Kartofler, sæsonens garniture og ragout

Rødspættefilet *255, -*
Kartofler, sæsonens garniture og hvidvins sauce

Stegt Berberiandebryst
Marineret julesalat, granatæble, Pomme Anna og appelsinvinaigreatte *255, -*

Grillet kalve Ribeye *325, -*
Hvid bønnepuré, Kartofler, broccolini, blomkål, kantarel og rødvinssauce

Stegt Tofu *245, -*
På en cremet puré med kartoffel og sæsonens garniture

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

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,-*
Kastanjecreme og havtornsorbet på makron

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

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

Børnemenu

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.

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,

Pellegrino -Agua Panna 0,75 l.	*48, -*
Pellegrino Mineralvand med brus 0,75 l.	*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*, Hvede Ale med lyng*	*82, -*
Fanø Vadehav, *Brown Ale*	*82, -*
Fanø Rav, *lager*	*82, -*
Årstidens Fanøbryg(fx jul, påske, sommer)	*82, -*