

Spisekort





AFTENMENU

1 Ret	195,-
2 Retter	270,-
3 Retter	345,-

A LA CARTE

KLASSISK DANSK HOTELMENU

Rejecocktail	98,-
Sprød salat, rejer, hjemmerørt dressing, citron og kaviar.	
Wienerschnitzel	228,-
Pommes sauté, ærter, wienerdreng, smørsauce.	
Hjemmelavet islagkage	88,-
Hjemmelavet bærcoulis.	

FORRETTER

Forretter serveres med brød og smør.

Lufttørret skinke	92,-
Krydderdressing, salat, syltede bøgehatte, marineret selleri.	
Hønsesalat	85,-
Sprød bacon og æble.	

HOVEDRETTER

ØH Burger	189,-
200 g bøf med ost/bacon, burger relish, salat, tomatkompot, syltet agurk, syltede rødløg, serveres med pommes frites og aioli.	
Ribeye 300 g fra Himmerland	329,-
Årstidens grønt, bearnaisesauce og pommes frites.	
Cremet pasta med kylling	180,-
Cremet ostesauce tilsmagt med hvidvin, svampe og grøntsager.	





OST OG DESSERT

Pandekage med is Chokoladesauce og bærcoulis.	79,-
Ostebræt 4 oste med diverse tilbehør, kiks og brød.	129,-

BØRNEMENU

Fiskefilet med pommes frites 1 stk. fiskefilet serveres med pommes frites hertil ketchup og remoulade.	65,-
Børneburger 100 g hakkebøf med salat, frisk tomat, frisk agurk, smurt med ketchup serveres med pommes frites, hertil ketchup og remoulade.	79,-
Pølser med pommes frites 2 stk. pølser serveres med pommes frites, hertil ketchup og remoulade.	65,-
DESSERT	
Pandekager med chokoladesauce og vaniljeis.	65,-
Børneis	59,-

