



Sommer menu 2022

FROKOST

Christiansø sild med æggeblomme, hakket løg og capers88,- <i>Christiansø herring with egg yolk, chopped onions and capers</i>	88,-
Marineret sild m/karrysalat og hårdkogt æg 88,- <i>White herring with curry salad and boiled egg</i>	88,-
Håndpillede nordsørejer i trængsel med citron og mayonnaise..... 185,- <i>Prawns with mayonnaise</i>	185,-
"Stjernekast" 2 stegte fiskefileter med håndpillede nordsørejer og dressing175,- <i>Fried filet of plaice</i>	175,-
"Luksus stjernesud" Pandestegt og kogt fiskefilet, laks, håndpillede rejer, dressing 195,- <i>Fried filet of plaice</i>	195,-
Pandestegte rødspættefileter med remoulade og citron..... 140,- <i>Filet of plaice with prawns</i>	140,-
Hvidvinsdampende blåmuslinger med urter 138,- <i>Steamed Mussels</i>	138,-
Tillæg af hjemmelavede frites kan bestilles.....40,-	40,-
Fish and Chips Kullerfilet stegt i øldej, tartar sauce, hjemmelavet pommes178,- <i>Fish and chips</i>	178,-
Cæsar Salat. Grøn salat med kylling, bacon, tomat, agurk og Cæsar dressing 148,- <i>Caesar Salat</i>	148,-
Havnens hjemmelavede pariserbøf med capers, løg, rødbeder og æggeblomme 180,- <i>Minced beef with onion, beetroot and capers</i>	180,-
Havnensburger med bacon, salat, rørt sød sennep og hjemmelavet frites..... 185,- <i>Havnensburger</i>	185,-

DESSERTER

Europæiske gårdoste 3 stk. eller 5 stk..... 105,- / 145,- <i>European cheeses</i>	105,- / 145,-
Dagens kage.....85,-	85,-
Æblekage88,-	88,-
Hjemmelavet is95,-	95,-



Sommer menu 2022

FORRETTER / STARTERS

Hvidvinsdampede limfjordsmuslinger med fløde og urter..... <i>Steamed mussels in white wine</i>	135,-
Dagens Suppe.....	125,-
Gravad krondyr med svampe creme.....	135,-
Rejecocktails.....	145,-
Carpaccio af store rødbeder med salat og hjemmelavet dressing.....	115,-

VEGETARRETTER

Risotto med grøntsager, svampe og parmesan..... <i>Risotto with vegetables, mushrooms and parmesan</i>	195,-
Carpaccio af store Rødbeder med blandet sprød salat og dressing..... <i>Carpaccio of large tomatoes with mixed crisp salad and French dressing</i>	175,-

FISK / FISH

Smørristet torskfilet - knust kartoffel, krydderurter, hvidløg, bøgehatte, akaciehonning..... <i>Butterfried cod</i>	298,-
Dagens fangst, sæsonens grønt, kartofler og sauce.....	278,-
Fish and Chips – kullerfilet stegt i øldej, tatar sauce, persille frites og pommes frites..... <i>Fish and chips</i>	245,-

STEGERETTER / MEAT

Steak fra modningsskabet 300 gr. Med pommes, Beannies sauce..... <i>Steak of strip loin 300 gr.</i>	335,-
Ønsker De deres bøf gennemstegt garanterer vi ikke for kvaliteten	
Svinebryst med linser, grønt og demi glace.....	195,-
Risotto med grøntsager, svampe og parmesan.....	225,-

DESSERT / DESERT

Pavlova – rabarber mousse, yoghurt skum og frisk frugt.....	135,-
Mille feuille – Vanilje creme og blåbær gel.....	130,-
Europæiske gårdoste 3 stk. eller 5 stk..... <i>European cheeses</i>	105,- / 145,-
Hjemmelavet is.....	105,-