



MENU AFTEN KL. 17.00-22.00



Forretter (inkl. friskbagt brød)

Caviar – bærli 15 g. Blinis – rødløg - creme frais. (til 2 pers.).....	kr. 499,-
Cremet fiskesuppe m/hvid Vesterhavs fisk – urter	kr. 135,-
Havnens Rejecocktail – (hånd pillede rejer)	kr. 135,-
Fisketallerken – 3 slags fisk og skaldyr	kr. 145,-
Lokal Tapas tallerken – kød – pølse - oste.....	kr. 145,-
Okse cappacio, rucula salat, ristede pinje kerner og frisk parmesan	kr. 125,-
Menu forret	kr. 125,-

Hovedretter

Stegt Fjordskubbe med kartofler – persillesauce - og sæsonens grønt.....	kr. 198,-
Dagens fangst (spørg tjeneren).....	kr. 285,-
Skindstegt sandart, spidskål, urtemos, og fiskecreme	kr. 285,-
Mørbradgryde i paprika flødesovs - cocktailpøler, bacon og håndskårne fritter	kr. 188,-
Steak af Oksefilet ca. 250g	kr. 270,-
Steak af Ribeye ca. 250g	kr. 285,-
Steak af mørbrad ca. 200g	kr. 275,-
<i>Til alle steak valgfri: Håndskårne fritter – bagt mos – dagens kartoffel – rørt Bearnaise – Rødvinsauce</i>	
Peberbøf 250g oksefilet Madagaskar peber og Dijon sennep.....	kr. 298,-
Kan også fås med mørbrad 200g	kr. 325,-
Unghane ballotine med dagens kartoffel pimentsauce	kr. 188,-
Risotto - skovsvampe.....	kr. 188,-
Menu hovedret	kr. 265,-

Desserter

Stauning whisky is – frugt – knas – sprødt	kr. 135,-
Pandekage – Vaniljeis – Chokoladesauce – frugt	kr. 90,-
Cremebruelle	kr. 90,-
Pannacotta på hvid chokolade – frugt	kr. 90,-
Menu dessert	kr. 95,-

Køkkenet lukker kl. 21.00

Ost fra kommoden spørg tjeneren / Børneretter spørg tjeneren
Har du nogle spørgsmål angående allergener, så kontakt venligst personalet

