

Open Air kort gælder hele dagen

Tatar

Med syltede rødløg, citron aioli, karse, rodfrugtchips, estragon, cornichoner og ristet rugbrød.
Tilkøb af sprøde fritter 45,-

195,-

Vores sæson salat

Med hjertesalat, kylling, avocado, små gulerødder, salt mandler, puck ost, vinaigrette
Forret el. Hovedret

169/198,-

Okse carpaccio

Serveret med olivenolie, osteflager, syltede bøgehatte, yuzu, piemontesiske hasselnødder og citron aioli.
Forret el. Hovedret

175/210,-

Moules frites

Med hvidvins dampede Danske blåmuslinger, sprøde fritter samt hjemmelavet aioli.

220,-

Stjernes kud "stor"

Med panko paneret stegt fisk, hvidvins dampet fiskefilet, rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo.

249,-

Skaldyrsfad

½ hummer, sprængt kammusling med mango-chili kompot, 10 søkogte rejer med urtemayo, 2 østers med rødvinsvinaigrette og skalotteløg, 2 store jomfruhummer med aioli, masser af lækkert brød.

550,- pr. person
minimum 2 pers.

"Sommer" Schnitzel - af Kalv

Med nye kartofler, lille salat vendt i vinaigrette med reven Vesterhavssost, hertil smør sauce.
289-

Ribeye af Angus

Med cafe de paris butter, pommes og en let salat
Mulighed for tilkøb af Bearnaise 45,-
389-

Burgeren - Vælg mellem

Hakket dansk kvæg el. sprød kylling
Med syltede rødløg, salsa, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle, serveret med sprøde fritter.

220,-

Belgisk vaffel

Med dyppede i hvid chokolade, hindbær støv, jordbær is

149,-

Danske jordbær

Med honning fra egne bier på taget af hotellet, hvid chokolade, vaniljecreme og karse.

149,-

BØRNEMENU

Alle børnemenuer serveres med grøntsager

Pasta kødsauce

-

Panko paneret torsk med fritter

-

Cheeseburger

Med hakkebøf fra Dansk kvæg, agurk, tomat og løg.

-

Mini Schnitzel

Med pommes og ærter

Frit valg 148,-

GRO