

menu

1 ret: 245,-
2 retter: 325,-
3 retter: 375,-

Sammensæt din egen menu ud fra
forret, hovedret og dessert.

Forret

Ravioli med jomfruhummer, sauce på
gammelknas, sprøde croutons og urteolie.

Stegte kammuslinger, karamelliseret blomkål, muslinge-
sauce, ristede nødder og urtesalat. (+25 kr)

Letroget og rørt torskesalat på smørstegt brød, citroncreme,
dildmayonnaise og syltede stikkelsbær.

Terrine af oksespidsbryst med sennepscreme, cornichons,
toast melba og syltede løg.

Hovedret

Stegt Skawfisk i fedtnet med smørblancheret kål, skum-
mende hummersauce og sprød kartoffel.

Smørstegt poussinbryst med glaserede
forårsgrønt, cremet persillerod og skummende hønsecreme
med stjerneanis.

Stegt oksefilet med knust kartoffel, trøffelsauce, bagte
jordskokker og karamelliseret jordskokkecreme.
(+75 kr)

Skafkotelet af glad gris, syltet og grillet padron peber,
pommes fondant, semi-dried tomat og pimentsauce.

Dessert

Vandbakkelser med saltet karamel sauce, vanilje is og
ristede mandelflager.

Mørk chokolade creme med ristede hasselnødder, karamel,
aromatisk honning og frisk grøn æble.

Camembert frit med creme af solbær og nøddebrød.

Vand pr. flaske: 15 kr.
Brød pr. person: 25 kr.

Mapakken

*skal vælges af hele bordet

velkomst bobler

5 retter

vinmenu

kaffe & sødt

995 kr. pr. person

Menu:

Stegte kammuslinger, karamelliseret blomkål,
muslingesauce, ristede nødder og urtesalat.

Skawfisk i fedtnet med smørblancheret kål,
skummende hummersauce og sprød kartoffel.

Farseret mørkel med rørt puntalette, grønne
bønner og kraftig sauce blanquette.

Stegt oksefilet med knust kartoffel, trøffel
sauce, bagte jordskokker og karamelliseret
jordskokke creme.

Mørk Chokolade creme med ristede hassel-
nødder, karamel, aromatisk honning og frisk
grøn æble.

Drikkevarer

Akvavit

	4cl
Rød Aalborg.....	55 kr.
Aalborg Porse.....	55 kr.
Aalborg Krone.....	55 kr.
Aalborg Dild.....	55 kr.
Aalborg Export.....	55 kr.
Brøndum.....	55 kr.
O.P. Anderson.....	55 kr.
Linjeakvavit.....	65 kr.
Equator.....	55 kr.
Bornholm Hindbær, Ingefær, Granatæble...	70 kr.
OHD Akevitt Blanc.....	70 kr.
OHD King Kenny Supporter Edition.....	70 kr.
OHD Teeling Cask.....	95 kr.
ORD Caroni Cask.....	135 kr.
Schmachers Kantetel.....	70 kr.
Schmachers Rødgran.....	70 kr.
Schumachers Valnød.....	70 kr.
Radius Straight Kommen.....	70 kr.

Øl

Thy Classic.....	35kr./55 kr.
25 cl eller 40 cl.	
Carlsberg, Pilsner 40 cl.....	50 kr.
Nye Carnegie Jack, Session IPA.....	40 kr./60 kr.
25 cl eller 40 cl.	
Kronenbourg Blanc.....	40 kr./65 kr.
25 cl eller 50 cl.	
Jacobsen Christmas Ale.....	40 kr./60 kr.
25 cl eller 40 cl.	
Limfjords Porter.....	40 kr./60 kr.
25 cl eller 40 cl.	
Porse Guld.....	40 kr./60 kr.
25 cl eller 40 cl.	

Lemonade/Soda/Vand

Thy Sodavand:	
Hyldeblomst, Citron, Rabarber 33 cl.....	45 kr.
Coca Cola 25 cl.....	45 kr.
Coca Cola Zero 25 cl.....	45 kr.
Vand med/uden brus pr. flaske.....	15 kr.

Cocktail

Gin Tonic.....	95 kr.
Luksus Gin Tonic.....	115 kr.
<i>(Bulldog, Malfy Gin con Arancia, Hendrick's)</i>	
Cosmopolitan - vodka, cointrau, citron tranebær.....	115 kr.
Negroni - gin, vermouth, campari.....	115 kr.
Mapak Collins - gin, citron, hyldeblomst.....	95 kr.
Espresso Martini - espresso, vodka.....	115 kr.
Snapstini - snaps, vermouth.....	115 kr.
Snaps Sour - snaps, citron, syrup.....	115 kr.

Vin på glas

NV Charles Bailly, Blanc de Blanc, Cremant de Bourgogne	85 kr.
NV Lou Doumont, Cremant de Bourgogne	115 kr.
NV Michel Dervin, Blanc de Noir, Champagne	155 kr.
2020 Sauvignon Blanc, Charme de Loire, Loire, Frankrig	85 kr.
2021 Aligote, Domaine Rion	105 kr.
2019 Riesling, Mount Edward, Central Otago	125 kr.
2021 l'Altro, Chardonnay, Pio Cesare, Piemonte	145 kr.
2021 Pinot Noir Rosé 'La Petite Perriere', Guy Saget, Loire	85 kr.
2019 Vilosell, Tomas Cusine, Costers del Segre, Catalonien	85 kr.
2019 Sankt Laurent, Umathum, Burgenland	105 kr.
2021 Beaujolais-Villages, Domaine Chapel, Beaujolais	125 kr.