Aftenmenu

Aperitif og 3 slags snacks 155,-

3 slags udvalgte snacks 95,-

Modnet gris fra rømø slagteren 55,-

Hjemmelavet saltede mandler 35,-

Kalamata oliven i urter 35,-

Sprøde kyllinge chips med urtecreme 45,-

Marsk menu

3-retters sæsonmenu 375,-

Bagt Kulmule

Smør bagt kulmule med ristede hasselnødder, jordskokkepuré, muslingecreme og kål

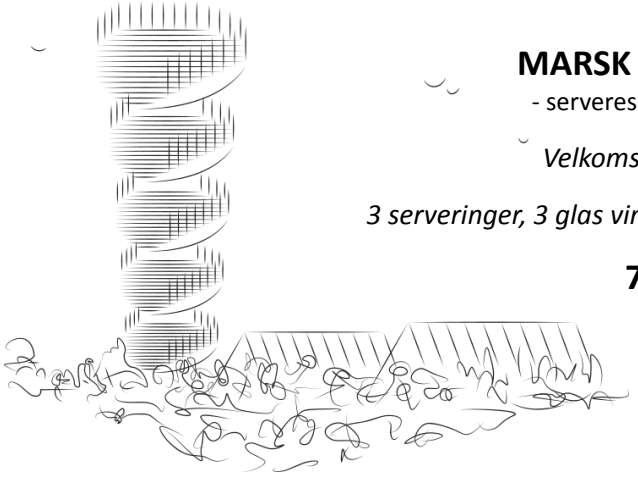
Dansk Kalvefilet.

Stegt dansk kalvefilet med confiteret knoldselleri, puré og ragout sauce med syltede svampe og brisler

Sensommerbær

Luftig creme anglaise med sorbet på sensommerbær, sprød mandel og lakrids

3 glas vinmenu med vand – 245,-



MARSK OPLEVELSE

- serveres til hele bordet

Velkomst og snacks,

3 serveringer, 3 glas vin, vand, kaffe og chokolade.

795,-

Aftenmenu

Forretter:

Bagt Kulmule 135,-

Smør bagt kulmule med ristede hasselnødder, jordskokkepuré, muslingecreme og grønkål

Marinerede *Rømø rejer* 145,-

Rømø rejer med friske og tørrede tomater, kartoffel, syrnet fløde og sprød kyllinge twill

Kål og oste fra Naturmælk 135,-

Sauteret og gratineret kål med ristet boghvede, urte pesto og skummende sauce

Hovedretter

Dansk Kalvefilet *265,-*

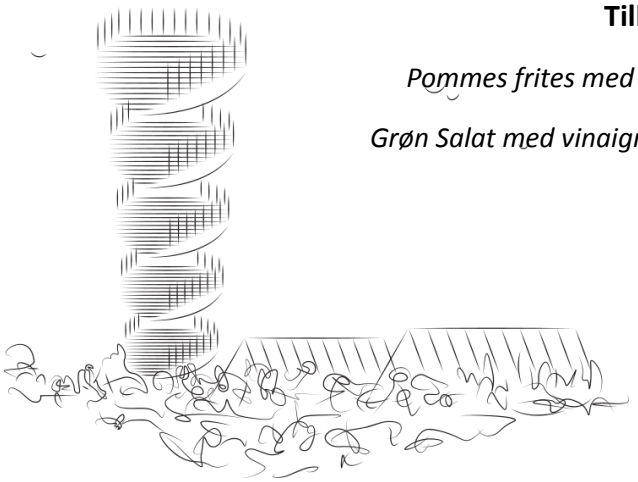
Stegt dansk kalvefilet med confiteret knoldselleri, pure og ragout sauce med syltede svampe og brisler

Dagens Fisk 265,-

Cremet muslingesauce, kartoffelpure, sauterede efterårsgrønt, sprøde croutoner og dild

Braiseret Marsklam 265,-

Braiseret og glaseret Marsklam med cremet morkel sauce, urte-pesto og bagte jordskokker



Tilbehør:

Pommes frites med hjemmelavet mayo 45,-

Grøn Salat med vinaigrette og ristede nødder 45,-

Aftenmenu

Børnemenu
(under 12 år)

3 retters menu - børneudgave af sæsonens menu 195,-

Hjemmelavet kyllingenuggets med pommes frites og grøntsagsstave 85,-

Fiskefilet med pommes frites, grøntsagsstave og hjemmelavet remoulade 85,-

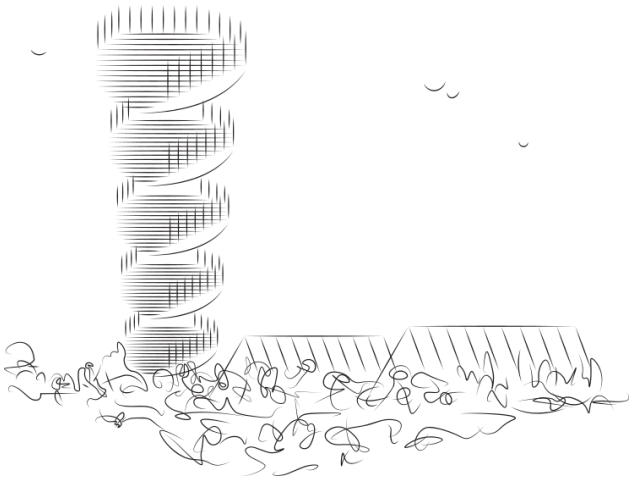
Dessert, ost og kage

3 slags oste fra danske mejerier, med smørristet rugbrød og kompot 95,-

Månedens dessert 95,-

Hjemmelavet petit four til kaffen 55,-

Tårnet 65,-
Medalje kage med flødeskum, hindbærmarmelade, kagecreme og chokolade

Brødtort 65,-

Sønderjysk rugbrødslagkage med flødeskum og solbærkompot.