

Frokostmenu

Smørrebrød

(anbefaler 2 stykker pr. pers.)

- Stegt sild med syltede løg, mayonnaise, crouton og sennepskorn DKK 95,-
- Håndpillede rejer med æg, citronmayonnaise, dild og karse DKK 95,-
- Koldrøget laks med røget friskost, agurk, saltede mandler og malt DKK 95,-
- Sprød fiskefilet med hjemmelavet remoulade, krydderurter og citron DKK 95,-
- Sprød fiskefilet med håndpillede rejer og citronmayonnaise DKK 125,-
- Kartofler med urtecreme, løg, sprøde chips og havgus DKK 90,-
- Hønsesalat med sprødt kyllingeskind, stegte svampe og friske urter DKK 95,-
- Kalvetatar med estragon, bagte tomater, croutoner og karse DKK 95,-
- Roastbeef med peberrod, hjemmelavet remoulade, ristede løg og syltede agurker DKK 95,-

Frokost retter

- Stjernes kud med sprød fiskefilet, dampet Vesterhavsfisk, røget laks og rejesalat 215,-
- Kalve tatar med karl Johan creme, sprøde croutoner, havgus og pommes frit 195,-

Marsk anretning DKK 205,-

- lokale pølser fra Rødmø slagteren, rejesalat, røget laks med røget friskost,
- Hjemmelavet hønsesalat, dansk ost, urtecreme og saltede mandler
- Serveres med rugbrød, grovbrød og pisket smør



RESTAURANT
MARSK

Frokostmenu

Sønderjysk Solæg DKK 45,-

med garniture.

Husk at bestille snaps eller øl til

Tilbehør

Pommes frites med hjemmelavet mayo DKK 45,-

Grønt Salat med vinaigrette og crouton DKK 55,-

Børnemenü

(under 12 år)

Hjemmelavet kyllingenuggets med pommes frites og grøntsagsstave DKK 95,-

Fiskefilet med pommes frites, grøntsagsstave og hjemmelavet remoulade DKK 105,-

Dessert, ost og kage

4 slags oste fra Arla Unika, med knækbrød og kompot DKK 125,-

Lun pandekage med vanilje is, karamel og ristede mandler 105,-

Hjemmelavet Sødte DKK 45,-

Brødtort DKK 70,-

Sønderjysk rugbrødslagkage med flødeskum og solbærkompot



RESTAURANT
MARISK