

Frokostmenu

Smørrebrød

(anbefaler 2 stykker pr. pers.)

- Stegt sild med syltede løg, mayonnaise, crouton og sennepskorn DKK 85,-
- Håndpillede rejer med æg, citronmayonnaise, dild og karse DKK 85,-
- Koldrøget laks med røget friskost, agurk, saltede mandler og malt DKK 85,-
- Sprød fiskefilet med hjemmelavet remoulade, krydderurter og citron DKK 90,-
- Sprød fiskefilet med håndpillede rejer og citronmayonnaise DKK 115,-
- Kartofler med urtecreme, løg, sprøde chips og karse DKK 80,-
- Hønsesalat med sprødt kyllingeskind, stegte svampe og friske urter DKK 85,-
- Kalvetatar med urtecreme, bagte tomater, croutoner og karse DKK 90,-
- Roastbeef med peberrod, hjemmelavet remoulade, ristede løg og syltede agurker DKK 90,-

Frokost retter

- Stjernesked med fiskefilet, dampet Vesterhavsfisk, røget laks og rejesalat DKK 185,-
- Kalve tatar med karl Johan creme, sprøde croutoner, havgus og pommes friter DKK 175,-

Marsk jule anretning DKK 195,-

- lokale pølser fra Rømø og Højer, rejesalat, julemedister med hjemmelavet rødkål,
- Hjemmelavet hønsesalat, ost fra dansk mejeri, urtecreme og saltede mandler
- Serveres med rugbrød, friskbagt brød og pisket smør

Sønderjysk Solæg DKK 45,-

med garniture.

Husk at bestille snaps eller øl til.



RESTAURANT
MARSK

Frokostmenu

Tilbehør

Pommes frites med hjemmelavet mayo DKK 45,-

Grønt Salat med vinaigrette og crouton DKK 45,-

Børnemenü

(under 12 år)

Hjemmelavet kyllingenuggets med pommes frites og grøntsagsstave DKK 95,-

Fiskefilet med pommes frites, grøntsagsstave og hjemmelavet remoulade DKK 95,-

Børnedessert DKK 55,-

Dessert, ost og kage

4 slags oste fra Arla Unika, med knækbrød og kompot DKK 115,-

Månedens dessert DKK 105,-

Hjemmelavet Sødt DKK 45,-

Brødtort DKK 65,-

Sønderjysk rugbrøds slagkage med flødeskum og solbærkompot

Gammeldaws æblekage DKK 55,-



RESTAURANT
MARISK