

Med udsigt over det blå limfjordsvand

  
**PINENHUS**

## Aftenkort

kl. 18.00-21.00

### Forretter

Laksetatar kr. 88,00  
Rugbrødsblinis - agurk - sennep

Saltet lammemørbrad kr. 98,00  
Frugtkompot - krydderurter - jord

Jomfruhummer kr. 118,00  
Brændt løg - hummersauce - brøndkarse

*Til alle forretter serveres hjemmebagt  
brød samt smør*

### Hovedretter

Pinenhus schnitzel kr. 208,00  
Skysauce - pommes saute - ærter- wienerdrenge

Coq au vin kr. 248,00  
Unghane - jordskokkemos - hønsefond - bacon - urter

Kulmule kr. 258,00  
Ristede kartofler - skilt fløde - kejserhat - fenikkel

Ratatouille (vegetarret) kr. 208,00  
Grillede grøntsager - tomat

### Desserten

Mørdej - frugtkompot kr. 88,00  
Saltkaramel - is - coulis - frugt

Marengs - mousse kr. 98,00  
Is - frugt

3 slags ost fra Thise kr. 118,00  
Hjemmelavet knækbrød - druer - kompot

**Kan vi friste med et glas dessertvin?**

Kranskop  
Viognier Noble Late Harvest

**Kr. 48,- pr glas**

### Limfjordsmenu

Fredage & Lørdage

2 retter kr. 328,00 pr person

5 retter kr. 478,00 pr person

*Spørg tjeneren*

### Kolde drikkevarer

#### Sodavand:

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Lemon, Dansk vand m/u citrus

Lille: kr. 36,00  
Stor: kr. 49,00  
Kildevand: kr. 30,00

#### Fadøl:

Hancock pilsner, Hancock Black,  
Tuborg, Tuborg Classic

Lille fadøl: kr. 40,00  
Stor fadøl: kr. 58,00

#### Special fadøl:

Jacobsen Brown Ale, Kronenbourg 1664  
Blanc, Grimbergen Double, Fur Bock,  
Fur Renæssance

Lille fadøl: kr. 55,00  
Stor fadøl: kr. 75,00

### Kaffe og the

Div. specialkaffe fra kr. 45,00

Irish Coffee kr. 58,00

Kaffe - The kr. 35,00

Stempel kaffe kr. 45,00

Varm Chokolade kr. 42,00

### Fisk og skaldyrs aften

Lækker 6 retters menu d. 8 juni  
2019

Kr. 648,- pr. person

Begrænset antal pladser

### Livets fester

Velkomstdrink, 3 retter,  
husets vine, øl og vand  
ad libitum

**Fra kr. 495,00**

Ved madallergi - Er der noget, vi skal tage højde for, så lad os det vide

