

Bluetails pr stk. Kr. 95,-

Berry Blaze:
En klassisk, frugtig og sød- syrlig
bramble fortolkning på solbær, tranebær,
citron og lime med Gin fra Njord

Gin Fizz:
Den klassiske syrefriske Gin Fizz med fersken
og abrikos og et urtet udtryk fra salvie

Mojito Moment:
En klassisk Mojito med et fantasifuldt twist
af hyldeblomst


Passion Attraction:
En frugtig fortolkning af en klassisk Collins
med eksotisk passionfrugt og citron. Med
økologisk gin destilleret af Njord

Mocktails pr stk. Kr. 95,-

Isbjørn:
Sprite & blå curacao

Fizzy Flower:
Lime, jordbærsirup, hyldeblomstsaft og
dansk vand

Mango Mojito:
Mangosirup, lime, myntesirup og
dansk vand

 Vegetariske retter er markeret
med dette lille symbol

Frokostretter

Kl. 11:30 - 16:00



| | |
|--|-----------|
| Pinenhus stjernesnud med stegt rødspættefilet, rejer, salat, dressing og asparges | Kr. 228,- |
| Pariserbøf på ristet brød med rødbeder, løg, kapers, peberrod, pickels samt æggeblomme (20 min.) | Kr. 228,- |
| 2 stk uspecificerede smørrebrød | Kr. 178,- |
|  Grøntsagstærte med salat, dressing og brød | Kr. 158,- |
| Club sandwich med pommes frites og mayo | Kr. 188,- |
| Croissant med hønsesalat, bacon, syltede rødløg og salat (20 min.) | Kr. 158,- |
| 3 slags sild: Hjemmelavet stegte sild- Christians sø sild- kryddersild, karrysalat og fedt | Kr. 158,- |
| Moule frites med aioli og grillet brød | Kr. 168,- |

Frokosttilbud

Vælg 1 forret og 1 hovedret

Kr. 278,- pr person

Forret :

½ stk rugbrød m/æg & rejer

½ stk rugbrød m/ sild

Hovedret:

Stjernesnud

Pariserbøf



Velkommen til
Hotel Pinenhus





Nyd en drink inden middagen

Velkomstdrink Kr. 78,-

Mousserende vin

Kirr

Kirr Royal

Cocktails pr stk. Kr. 95,-

Astronaut:
Råstoff Strawberry/Rhubarb & lemon

Filur:
Råstoff strawberry/ Rhubarb,
appelsin & lime

Kæmpe læske:
Råstoff salty caramel, sprite & lime

Kongfu:
Råstoff Pure Liquorice, sprite & lime

Københavnerstang:
Råstoff Pineapple- Vanilla, Sprite &
flødeskum

Drikkevarer

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

Lille: Kr. 45,-

Stor: Kr. 55,-

Hancock Sports Cola (flaske) Kr. 50,-

Kildevand: Kr. 40,-

Fadøl:
Hancock pilsner, Hancock Black, Tuborg,
Tuborg Classic


Lille fadøl: Kr. 50,-
Stor fadøl: Kr. 65,-

Special fadøl:
Jacobsen Yakima Ipa, Kronenbourg 1664
blanc, Grimbergen Double, Thy økologisk
humle og Porse guld

Lille fadøl: Kr. 60,-
Stor fadøl: Kr. 80,-

Alkoholfri Øl:
Carlsberg Nordic: Kr. 45,-
Tuborg Classic: Kr. 45,-
Kronenbourg 1664:
Brooklyn Kr. 60,-
Special effect lager: Kr. 60,-
1/2 liter Thy Ipa Kr. 75,-

Forretter

 Svampe boullion
stegte svampe- urter Kr. 118,-

Okse carpaccio Kr. 138,-
trøffel vinagrette- balsamico

Røget laks Kr. 128,-
hytteost- parmasan chips- urtesalat

Til alle forretter serveres der
hjemmebagt brød og smør

Tøndevin:

Gør et godt køb
frit valg
Kr. 488,- pr flaske

Hovedretter

Pinenhus schnitzel Kr. 298,-
skysauce - pommes saute - ærter -
wienerdreng

Iberico gris Kr. 378,-
grov fritter- rødvinssauce- rødder- kål

Havets friskfanget fisk Kr. 348,-
butterdej- lardo- blomkålstuvning- dagens
kartoffel

 Pasotto Kr. 328,-
Dagens frisk stegte grønt - cremet
urtesauce - chips

Steak

250g steak af filet med fedtkant Kr. 388,-

350g Ribeye steak Kr. 418,-

200g oksemørbrad Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger der en skål salat

Vælg kartoffel:
Hjemmelavede grovfritter
Farmer fritter
Bagtkartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:
Pebersauce
whiskeysauce
Bearnaisesauce

Desserten

Chokolade fondant Kr. 128,-
vanilje is- bær- coulis- sprødt

Friteret camembert Kr. 118,-
frugt kompot- brød

Vanilje pannacotta Kr. 118,-
havtorn- vanilje is- urter

Kan vi friste med et glas dessertvin?
Kranskop
Viognier Noble Late Harvest
kr 48,- pr glas

Kaffe

Specialkaffe: Kr. 45,-
Café au Lait

Cappuccino
Espresso
Espresso Macchiato
Latte Macchiato

Irish coffee m/ 2cl whiskey Kr. 75,-
Irish coffee m/ 4cl whiskey Kr. 95,-

Kaffe- The Kr. 40,-

Stempel kaffe Kr. 45,-

Varm Chokolade med flødeskum Kr. 50,-

Kl. 17:30 - 21:00