

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, Grøn
Tuborg, Tuborg Classic

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

Special fadøl:
Jacobsen Yakima IPA, Kronenbourg 1664
blanc, Grimbergen Double, Thy classic og
Porse guld

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

Alkoholfri Øl:
Carlsberg Nordic: Kr. 45,-
Tuborg Classic: Kr. 45,-
1/2 l. Thy IPA Kr. 75,-

Forretter

Varm, cremet og så sprød på samme tid
Cremet suppe lavet på sæsonens grøntsager
serveret med chips, sprødstegt serrano skinke
og urter (skinke kan fravælges for vegetarisk)
Kr. 158,-

**Sprød skal med havets guld og friske
grøntsager**
Sprød mørdejstærte serveret med dagens friske
fisk og skaldyr i en cremet fiske veloute med
friske stegte grøntsager og urter
Kr. 158,-

Anden som får masser af kærlighed
Confiteret andeterrine serveret med sprød
kyllinge tapiokachips, syltede sennepskorn,
cornichoner, tyttebær marmelade og cremet
æble-mayo med urtesalat
Kr. 158,-

Til alle forretter serveres der
hjemmebagt brød og smør

Vælg 2 eller 3 retter fra
aften a la carte kortet
(dog ikke steak)

2 retter kr. 398,- pr person

3 retter kr. 498,- pr person

3 retter fra aften a la carte kortet
(dog ikke steak)
Vinbar til kl. 21.00
Kaffe & sødt

Kr. 858,- pr person

Hovedretter

En gammel kending
Schnitzel, pommes saute, skysauce, ærter,
wienerdreng
Kr. 298,-

Norges mest populære fisk
Laks au four serveret med urtevendte hvide
kartofler og safran beau blanc
Kr. 298,-

Buttet klappe-kylling fra Hopballe
Farseret kyllingebryst serveret med en
cremet hønsefumé, sprødt kyllingeskind og
cremet polenta med friske urter
Kr. 298,-

Det smager jo altid godt
Stort luksus Pinenhus Stjernesud med
smørstegt rødspætte filet, syltede asparges,
håndpillede rejer, hjemmerøget peberlaks,
salat og dressing
Kr. 298,-

Jord, selleri og sprødt
Confiteret knoldselleri serveret med selleri
chips, brunet smør med hasselnødder og
krøketter
Kr. 298,-

Til alle hovedretter medfølger dagens
friske grønt fra grønthandleren

Steak

250g steak af filet med fedt kant Kr. 388,-

350g Ribeye steak Kr. 418,-

200g oksemørbrad Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger dagens friske
grønt fra grønthandleren

Vælg kartoffel:
Farmer fritter
Bagt kartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:
Pebersauce - whiskeysauce - Bearnaisesauce

Dessert

Gammel klassiker med et lille twist
Porcheret pære serveret med creme
anglaise og brownie-/hvid chokoladeis
Kr. 148,-

Appelsin og lakrids kan da noget
Lakrids panna cotta med variation af
appelsinen, vanilleis og sprød tuille
Kr. 148,-

Lækre lokale oste
Hvidkorn blomst, Vesterhavs ost, Ravost
Thyborøn og blå grube serveret med
marmelade og hjemmebagt knækbrød
Kr. 148,-

Kan vi friste med et glas dessertvin ?
Luzon
Dulce
Sauvignon Blanc
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 Kr. 42,-

Kl. 17:30 - 21:00