

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 0,50 l Kr. 45,-
Kildevand 0,75 l Kr. 55,-

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

Marmor fisk, frisk og sprød

Mosaik af rimmet kuller serveret med frisk
citrus pure, sylt, rugbrødschips og urtesalat
Kr. 158,-

Cremet and i frisk rede

Sprød kugle fyldt med anderillette,
tyttebærkompot og marineret urtesalat
Kr. 158,-

Variation af flotte beder

Bede carpaccio serveret med ristede
hasselnødder, syltet rødbede, urtemayo,
urtesalat og porre støv
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,-

Vildsvin i kålmarken

Nakkekam af vildsvin serveret med
portvinsglace fyldt med ristede
hasselnødder, tyttebær og urter.
Dertil en variation af kål og sæsonens
grønt, syltede tranebær og urtebagte
petitkartofler
Kr. 298,-

Det smager jo altid godt

Stort luksus Pinenhus Stjerneskuud med
smørstegt rødspætte filet, syltede asparges,
rejer, hjemmerøget peberlaks, salat
og dressing
Kr. 298,-

Grøntsagspasta i en lækker cremet sauce

Grøntsagspasta serveret i cremet piment
espelet sauce og sæsonens friske kartofler og
grøntsager
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

Lokal ost i verdensklasse

Variation af Thise oste serveret med
æblekompot, benedigt kloster, roget
vesterhavssost, fyrtårn modnet min 12
måneder, blåkornblomst og hjemmebagt
knækbrød
Kr. 148,-

Lun chokolade og kold appelsin

Cremet chokolade fondant serveret med
frisk appelsinkompot, sprød tuile,
appelsinsorbet og krystalliseret hvid
chokolade
Kr. 148,-

På tur i æblehaven

Lun æblekage serveret med syltede æbler,
sprød nøddekrokant, cremet lemon curd og
luftig vaniljeis
Kr. 148,-

Kan vi friste med et glas dessertvin ?

Luzon

Dulce

Sauvignon Blanc
kr. 48,- pr glas

Kaffe

Specialkaffe:

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. 45,-

Stempel kaffe Kr. 45,-

Varm Chokolade Kr. 42,-

Kl. 17:30 - 21:00