

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,-

 Vegetariske retter er markeret
med dette lille symbol

Forretter



Håndrørt med omhu

Rørt håndskåret tatar, æggeblomme creme,
piment espelette mayo, dagens sylt, sprødt og
frisk revet ost fra Thise

Kr. 158,-

Havets lille perle

Rimmet kammusling med lime serveret i egen
skal fyldt med kærnemælksauce skilt med
karseolie, saltede cashewnødder,
urtemarinerede agurker og sprød salat

Kr. 158,-

Gazpacho på besøg

Gazpacho suppe serveret med friske cherry
tomater og brødcroustons

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

Kl. 17:30 - 21:00

Hovedretter

En gammel kending

Schnitzel, pommes saute, ærter,
wienerdreng, skysauce

Kr. 298,-

Flad - men fuld af charme

Pandestegt fladfisk med nye danske
kartofler vendt i urter, sommergrønt, grillet
citron og urtesauce

Kr. 298,-

Det smager jo altid godt

Stort luksus Pinenhus Stjernesud med
smørstegt rødspætte filet, syltede asparges,
rejer, hjemmerøget peberlaks, salat
og dressing

Kr. 298,-

Grillmesterens favorit

Grillet skaftkotelet marineret i miso
serveret med grovfritter, dagens friske
sommergrønt og lys æble fume sauce

Kr. 298,-

Polenta på eventyr

Friteret polenta serveret med sukkerærter,
friske sommergrønt, sylt, sort olivenpure og
urtesalat

Kr. 298,-

Til alle hovedretter medfølger dagens
friske grønt fra grønthandleren

Steak

250g Steak af filet med fedt kant
fra Himmerland

Kr. 388,-

350g Ribeye steak fra Himmerland

Kr. 418,-

200g Brasiliansk oksemørbrad

Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger dagens friske
grønt fra grønthandleren

Vælg kartoffel:

Pommes frites

Bagt kartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:

Pebersauce- Whiskeysauce- Bearnaisesauce

Dessert

Rabarberdrøm

Rabarber consomme serveret med sprød
citron marengs, marinerede bær og hvid
chokolade is

Kr. 148,-

Tarte tatin på blommekurs

Blomme tarte tatin fyldt med portvin
glace serveret med syltede blommer, friske
blommer og marzipan is

Kr. 148,-

Rystede ribs og røde fristelser

Marinerede sommerbær serveret med
rysteribs, sabayonne sauce, hindbær og
sprødt

Kr. 148,-

Kan vi friste med et glas dessertvin ?

Luzon

Dulce

Sauvignon Blanc

kr. 58,- pr glas

Kaffe

Specialkaffe:

Café au Lait

Cappuccino

Espresso

Cortado

Wiener Melange

Kr 45,-

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,-