

Start med en snack

Grillede knivmuslinger 90kr: Med urtedressing og hvidløg	Krabbehapsere 90kr: Grillet brød med taskekrabbe-salat, sort pepper	Burrata og tomat 90kr: Friskost med symfoni af tomater	Østers på is 200kr: Seks friske Fine de Claire østers, serveret på is
---	--	---	--

KOLDE RETTER

Husets grønne salat Grøn salat, sylt, fennikel, dild, ansjostdressing, sort sesam & friske urter (Tilføj Fanø Laks + 80,-)	80kr:
Røget Fanø-laks Fanø-laks, syltede sennepsfrø, purløg, dild, rygeost og surdejsbrød	140kr:
Charcuteri Røget skinke fra Enghavegård, lækkerier fra Fanø Slagteren, sennep, anderilette og sylt m. surdejsbrød	150kr:
Oksetartar Tartar af inderlår med løvstikke mayo, kapers og fritter	150kr:

VARME RETTER

Blåmuslinger og fritter 800 g. dampet blåmuslinger med tomat, fennikel, basilikum, cider, fritter og aioli	180 kr:
Vesterhavstorsk og sommergrønt Stegt torsk med sommergrønt og blanquette af baksuld	150 kr:
BBQ-gris Confiteret og grillet svinenakke med sort hvidløg, spidskål, syltede stikkelsbær og valnødder	150kr:
Peberbøf Dansk kalvemørbrad med pebersovs og grillede løg	300kr:

TILKØB

Surdejsbrød med pisket smør | 30kr: Fritter og aioli | 30kr:

SOMMERENS SKALDYRSFAD PÅ IS

Minimum to personer

Kogte taskekrabbeklør, Fine de Claire østers, pil-selv-rejer, jomfruhummer fra Læsø, creme a Fanø-laks, aioli, vinaigrette, surdejsbrød og pisket smør

400 kr. per person

Tid til at samles om maden

SEKS SERVERINGER

Skal vælges af hele bordet og minimum to personer

Røget Fanø-laks
Krabbehapsere
Oksetartar
Vesterhavstorsk og sommergrønt
Peberbøf
Chokolade-chokolade

500 kr. per person



Ost fra nær og fjern | 120kr:

3 slags oste med honning og ristede korianderfrø, dertil knækbrød

Rabarbertærte | 50kr:

Rabarbertærte på mazarinbund med syrnede fløde, lige som den skal være

Jordbær med vaniljeis | 60kr:

Rødgrød med friske Kathrinelund jordbær og vaniljeis

Chokolade-chokolade | 60kr:

Chokolade sorbet med mørk chokolademousse og kakao

Liøtt til den søde tand