

KOLDE RETTER

Husets grønne salat	Grøn salat, sylt, fennikel, dild, ansjostdressing, sort sesam & friske urter (Tilføj Fanø-laks + 80,-)	80 kr:
Grillede knivmuslinger	Med urtedressing og hvidløg	90 kr:
Røget Fanø-laks	Fanø-laks, sylted sennepsfrø, purløg, dild, rygeost og surdejsbrød	140 kr:
Vores æg og rejer	Æg og rejer på smørstegt surdejs toast, med mayonnaise og Piment Déspelette	120 kr:
Charcuteri	Røget skinke fra Enghavegård, lækkerier fra Fanø Slagteren, sennep, anderilette og sylt m. surdejsbrød ...	150 kr:
Oksetartar	Tartar af inderlår med løvstikke-mayo, kapers og fritter	150 kr:
Østers på is	Seks friske Fine de Claire østers, serveret på is med citron og vinaigrette	200 kr:

LUNE RETTER

Bakskuld	Ét stk. smørstegt bakskuld med remoulade, citron og rugbrød	90 kr:
Torskefrikadeller	Frikadeller lavet på vesterhavstorsk og urter, med remoulade, surt og rugbrød	110 kr:
Blåmuslinger og fritter	800 g. dampet blåmuslinger med tomat, fennikel, basilikum, cider, fritter og aioli	180 kr:
Stegt sandwich	Ost fra Enghavegård, saltet and, surkål med dild og sennep	100 kr:

TILKØB

Surdejsbrød med pisket smør | 30kr:

Fritter og aioli | 30kr:

Smagen af Vadehavet

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



Lidt til den søde tand

Ost fra nær og fjern | 120kr:

3 slags oste med honning og ristede korianderfrø, dertil knækbrød

Jordbær med vaniljeis | 60kr:

Rødgrød med friske Kathrinelund-jordbær og vaniljeis

Rabarbertærte | 50kr:

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

Chokolade-chokolade | 60kr:

Chokoladesorbet med mørk chokolademousse og kakao