



Aftenmenu

Serveres fra kl. 17.30.

Forretter

Cremet hjemmelavet hummerbisque – laksetatar – quenelle af pisket dildcreme	105,-
Carpaccio af lufttørret okseinderlår – sprød salat – pinjekerner – tomatchutney	95,-
Hvidvinsdampede blåmuslinger – cremet hvidvinssauce – masser af brød	105,-

Til alle forretter serveres brød og smør

Hovedretter

Kalvefilet – friske grøntsager – stegte små kartofler – mild Calvadossauce	225,-
Bagt laksefilet med sesam Årstidens grønt – små smørristede kartofler – Cremet hvidvinssauce med porre.	195,-
Vigsøgryde Svinemørbrad – fløde-paprikasauce – ristede svampe – bacon – urter Serveres med grov kartoffelmos eller pommes frites.	179,-
Dagens Vegetar – spørg venligst betjeningen	165,-

Desserter & oste

Gateaux Marcelle – chokoladedrøm – hyldeblomstsorbet	95,-
Creme Brulée – hvid chokolade – solbærsorbet	95,-
Osteplanke – 3 slags unikaoste – syltede nødder – kompot – kiks	115,-

Klassikere

Smørstegt Vesterhavsrødspætte. Grillet citron – tyttebær – hvide kartofler – smørsauce	215,-
Wiener schnitzel Ærter – pommes sautées – smørsauce – ”dreng”	195,-
Vigsø Burger – Dry aged bøf – løgmarmelade – aioli – vesterhavssost – bacon – grove fritter	159,-