

FROKOST FORSLAG

Marineret sild

m/ karrysalat & 2/2 rugbrød

eller

Toast snitte

m/ hjemmelavet hønsesalat

Mørbrad beuf

m/ champignon a la creme & 2/2 rugbrød

eller

Lille engelsk beuf

m/ bløde løg & 2/2 rugbrød

Rugbrød m/ gammel ost

m/ fedt, sky og rå løg

eller

Variation af is

m/ frisk frugt

2 retter **159,00**

3 retter **199,00**

FROKOST ANRETNINGER

Frokost tallerken **159,00**

Tønderhus platte

m/ 2 slags sild og karrysalat, stegt fiskefilet m/ remoulade, æg
m/ rejer, mørbrad beuf m/ bløde løg, 2 slags pålæg, brød og smør
ost m/ kiks
min. 2 couverter

219,00

Luksus anretning

m/ 3 slags sild og karrysalat, stegt fiskefilet m/ remoulade,
gravad laks m/ dressing, rejer m/ mayonnaise, mørbrad beuf
m/ bløde løg, røget landskinke m/ rørag, roastbeef m/ ristede løg,
brød og smør, 2 slags ost m/ kiks
min. 2 couverter

279,00

FROKOST RETTER

Ferskrøget laks

m/ smørvendt spinat, rørag og flutes

159,00

Stjernesked

m/ stegt og dampet rødspætte filet, rejer og dressing

119,00

Pariser beuf

m/ rødbeder, rå løg, peberrod, kapers og
æggeblomme

129,00

Sønderjysk æggekage

m/ bacon, løg, kartofler, sennep, rødbeder og rugbrød
min. 2 couverter

129,00

FROKOST FORSLAG

Fortsat

SUPPE

Dagens suppe

Spørg venligst betjeningen

79,00

VARME RETTER

Smørstegt rødspætte

m/ persille sauce og persille kartofler

199,00

Wienerschnitzel

m/ ærter, smør sauce og pommes sauté

199,00

Steak Bearnaise

af oksemørbrad

m/ grill tomat, ristede svampe, bearnaise sauce og ovnstegte kartofler

269,00

SALATER

Cesar salad

m/ kylling

79,00

Husets salat

m/ fetaost og dressing

59,00

Tomatsalat

m/ rå løg, fetaost og dressing

59,00

SANDWICH

Club sandwich

m/ kylling og karrydressing

89,00

SMØRREBRØD

½ marineret sild m/ karrysalat	59,00
Fiskefilet m/ remoulade og citron	69,00
Rejer m/ mayonnaise og citron	89,00
Gravad laks m/ dressing	99,00
Lakse tatar m/ æggeblomme, rå løg og kaviar	99,00
Æg m/ rejer	99,00
Æg m/ tomat	79,00
Rullepølse m/ sky	59,00
Flæskesteg m/ rødkål	59,00
Roastbeef m/ remoulade og ristede løg	59,00
Kogt skinke m/ spejlæg	59,00
Røget landskinke m/ røræg	59,00
Sønderjysk spegepølse m/ remoulade og ristede løg	59,00
Lun leverpostej m/ champignon og bacon	69,00
Dyrlægens natmad m/ leverpostej, fedt og sky	79,00
Tatar af oksemørbrød m/ æggeblomme, rå løg, peberrod og kapers	129,00
Mørbrød beuf m/ bløde løg og surt	119,00
Lille engelsk beuf m/ bløde løg og surt	129,00
Dansk beuf m/ spejlæg og rødbeder	119,00
Alm. ost m/ sennep	49,00
Gammel ost m/ fedt og sky	59,00
Dybt stegt brie m/ solbær syltetøj	89,00
Danablue m/ rå løg og æggeblomme	79,00
Uspecificeret smørrebrød	59,00

FORRETTER

Tatar af koldrøget laks

m/ agurke salsa og stenbiderrognns creme fraiche

119,00

Husets 3 slags sild

m/ brød og smør

99,00

Rejecocktail

m/ dressing

99,00

Grillede kammuslinger

m/ peberbacon, safran syltede perleløg
og chili julienne

119,00

Terrine af fisk

m/ krydderurtesalat vendt i vinaigrette og
piment coulis

119,00

Okse carpaccio

i sennepsfrø m/ tomat-rødløgs chutney og
parmasanchips

119,00

Røget andebryst i tynde skiver

m/ ristede brisler, balsamico og frisk æble

109,00

Stegt ande foie gras

m/ Tønderhus chutney og smørristet rugbrød

159,00

Til alle forretter serveres der hjemmebagt flutes

SUPPER

Dagens suppe

Spørg venligst betjeningen

79,00

Asiatisk consommé

m/ grøntsager juli enne og nudler

79,00

Gratineret hummer suppe

tilsmagt m/ cognac

99,00

SALATER

Husets salat

m/ fetaost og dressing

59,00

Tomatsalat

m/ rå løg, fetaost og dressing

59,00

Til alle forretter serveres der hjemmebagt flutes

STEGERETTER

Medaljon af svinemørbrad

m/ pære chutney, vildtsvampe sauce og dagens kartoffel

219,00

Ingefærretet andebryst

m/ lynstegte urter i koriandersmør,
sød chili glace og dagens kartoffel

239,00

Kalve entrecôte

fyldt m/ jomfruhummerhaler

m/ indbagt maitre d'hotel smør, estragon sky
og dagens kartoffel

249,00

Krondyrfilet

m/ svampe og picon del valle skorpe,
tranebær glace og dagens kartoffel

269,00

Oksetournedos rossini

af oksemørbrad

m/ foie gras, trøffel sauce og
dagens kartoffel

289,00

Til alle stegeretter serveres der friske grøntsager

STEGERETTER

Fortsat

Chateaubriand

helstegt oksemørbrad (trancheres i restauranten)

m/ grill tomat, sauterede svampe, rødvinssauce

og ovnstegte kartofler

min. 2 couverter

299,00

Peberbeuf flambé

af oksemørbrad (tilberedes i restauranten)

m/ sauterede urter, pebersauce

og ovnstegte kartofler

min. 2 couverter

269,00

Steak Bearnaise

af oksemørbrad

m/ grill tomat, ristede svampe, bearnaise sauce

og ovnstegte kartofler

269,00

Bøf saute Stroganoff

af oksemørbrad

m/ løse ris eller pommes frites

219,00

Wienerschnitzel

af kalvefilet

m/ ærter, smør sauce og pommes sauté

199,00

Til alle stegeretter serveres der friske grøntsager

FISKERETTER

Dagens frisk fanget fisk
spørg venligst betjeningen

219,00

Smørstegt rødspætte
m/ persille sauce og persille kartofler

199,00

Grillet laksefilet
m/ rødlogs kompot, Choron sauce
og frisk pasta

219,00

Meunierstegt hellefisk
m/ grillede snackpeber, blodappelsin fumet
og persille kartofler

229,00

Dampet lange
m/ bulgur og fiskefumet

219,00

Smørstegt rødtunge Colbert
garneret m/ ferskrøget laks
m/ flødestuved spinat, champignon a la creme
og persille kartofler

249,00

VEGETARRETTER

Grøntsagsfyldte forårsruller
m/ karrysauce og ris

189,00

Vegetarbøf
m/ dagens sauce og dagens kartoffel

199,00

Til alle fiskeretter serveres der friske grøntsager

OSTE

Dybt stegt brie

m/ solbær syltetøj og toast

89,00

Danablue

roquefort

m/ smørristet rugbrød, rå løg og æggeblomme

79,00

Ostetallerken

m/ husets udvalgte oste, frugt, kiks og flutes

129,00

DESSERTER

Variation af iscreme

5 slags af husets hjemmelavede fløde iscreme

m/ chokolade sauce

99,00

Indbagt kokos is

m/ rom marineret ananas

99,00

Gâteau Marcel

m/ vanilje creme fraiche og kumquat sorbet

99,00

Hjemmebagt frugtærte

m/ syltede skovbær og

lakrids-lime fløde iscreme

99,00

3 pandekager

m/ jordbærsyltetøj, chokolade sauce og

vanilje fløde iscreme

99,00

Crepes Zuzette

Flamberede pandekager (tilberedes i restauranten)

m/ vanilje fløde iscreme

min. 2 couverter

139,00

Til alle desserter serveres der frisk frugt