

AFTENMENU

Flyv ind til smagen af Nordjylland – alle dage mellem 18.00-21:30

Aperitif

Nordjysk gin fra Nordisk Brænderi i Fjerritslev

Dertil et udvalg af forskellig saft fra Bies Bryghus i Hobro.

Kr. 89,00

Forretter

Sæsonens Suppe

Kr. 99,00

Koldrøget laks fra Scheelsminde serveret med æbler, agurketern, creme på peberrod og sprøde urter.

Kr. 129,00

Carpaccio af bresaola fra Rævhede sprød rucola, revet parmesan, saltede mandler og balsamico.

Kr. 139,00

Alle forretter serveres med surdejsbrød og smør fra Aabybro Mejeri

Hovedretter

250g ribeyesteak fra Himmerland,

serveret med variation af jordskokker, brændte løg og demi glace. Hertil pommes frites.

Kr. 299,00

Husets burger i briochebolle smurt med spicy romesco, stegte svampe og syltede rødløg.

Kan serveres med oksekød fra Himmerland, kylling fra Rokkedahl eller vegetarisk. Hertil pommes frites.

Kr. 179,00

Tilkøb af ost, bacon eller løgringe til 10,00 pr. stk.

Cæsarsalat med pankopaneret Rokkedahl kylling parmesan, bacon,

croutoner og sprød romainesalat serveret med køkkenets egen cæsardressing.

Kr. 159,00

Ost & Desserter

Udvalg af Arla Unika oste serveret med karamelliseret løgkompot, knækbrød og smørristet rugbrød.

Kr. 129,00

Dessertchokolade fra Aalborg Chokoladen

Chokoladen serveres med en valgfri kop Peter Larsen kaffe.

kr. 99,00

Brownie

Serveret med friske bær og dertil is fra Ryå.

Kr. 99,00



EVENING MENU

Fly into the taste of Northern Jutland – Every day between 6:00pm – 9:30pm

Aperitif

Gin from Northern Jutland produced by Nordic Distillery in Fjerritslev

Served with a choice of juice from Bies Brewery in Hobro.

Kr. 89,00

Appetizers

The soup of the season

Kr. 99,00

Cold-smoked salmon from Scheelsminde served with apple, cucumber crudité,

Horseradish cream and crispy herbs

Kr. 129,00

Carpaccio of bresaola from Rævhede served with rucola, parmesan, salted almonds and balsamico

Kr. 139,00

All appetizers are served with sourdough bread and butter from Aabybro Mejeri

Main courses

250g Ribeyesteak from Himmerland

served with Jerusalem artichokes, onions and demi glace. Served with fries.

Kr. 299,00

House burger served in a brioche bun, with spicy romesco, fried mushrooms and pickled red onion.

Can be served with beef from Himmerland, chicken from Rokkedahl and vegetarian. Served with fries.

Kr. 179,00

Add cheese, bacon or onion rings for 10,00 DKK each.

Caesar salad with panko breaded Rokkedahl chicken, parmesan, bacon, croutons,

and crispy romaine salad served with the kitchen's Caesar dressing.

Kr. 159,00

Cheese & Desserts

Selection of Arla Unika cheeses

served with caramelized onion compote, crispbread, and butter toasted rye bread,

Kr. 129,00

Dessert chocolate from Aalborg Chokolade

served with a cup of Peter Larsen coffee of your choice

Kr. 99,00

Brownie

served with fresh berries and ice cream from Ryå

Kr. 99,00

