AFTEN MENU

3 retters menu 418,-
Forret – hovedret - dessert

5 retters menu 588,-
Alle retter

MANDAG

FORRET
Skærising med sennepssauce, fennikel crudité og friske urter
119,-

MELLEMRET
Risotto med ristede svampe, parmesan, rugbrødschips og friske urter.
119,-

HOVEDRET
Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, rodfrugtpuré,
kartoffel gratin, dagens grøntsager og rødvinssauce.
255,-

MELLEMRET
Osteanretning med 3 delikate oste efter køkkenchefens valg.
Serveres med rabarberkompot og rugknas.
129,-

DESSERT
Gateau Marcel med hindbær sorbet, skovbær mousse og friske bær.
95,-

HOTEL TØNDERHUS

AFTEN MENU

3 retters menu 418,-
Forret – hovedret - dessert

5 retters menu 588,-
Alle retter

TIRSDAG

FORRET
Hoki Loins med beurre blanc sauce, citronperler,
pastinak chips og friske urter.
119,-

MELLEMRET
Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og bagte cherrytomater.
119,-

HOVEDRET
Langtidsstegt kyllingebryst med crispy urter, rodfrugtpuré,
ristede kartofler, dagens grøntsager og trøffelsauce.
255,-

MELLEMRET
Osteanretning med 3 delikate oste efter køkkenchefens valg.
Serveres med rabarberkompot og rugknas.
129,-

DESSERT
Kærnemælks Panna Cotta med mango sorbet, skovmærke sirup og physalis.
95,-

HOTEL TØNDERHUS

AFTEN MENU

3 retters menu 418,-
Forret – hovedret - dessert

5 retters menu 588,-
Alle retter

ONSDAG

FORRET
Skærising med sennepssauce, fennikel crudité og friske urter
119,-

MELLEMRET
Risotto med ristede svampe, parmesan, rugbrødschips og friske urter.
119,-

HOVEDRET
Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, rodfrugtpuré,
kartoffel gratin, dagens grøntsager og rødvinssauce.
255,-

MELLEMRET
Osteanretning med 3 delikate oste efter køkkenchefens valg.
Serveres med rabarberkompot og rugknas.
129,-

DESSERT
Gateau Marcel med hindbær sorbet, skovbær mousse og friske bær.
95,-

HOTEL TØNDERHUS

AFTEN MENU

3 retters menu 418,-
Forret – hovedret - dessert

5 retters menu 588,-
Alle retter

TORSDAG

FORRET
Hoki Loins med beurre blanc sauce, citronperler,
pastinak chips og friske urter.
119,-

MELLEMRET
Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og bagte cherrytomater.
119,-

HOVEDRET
Langtidsstegt kyllingebryst med crispy urter, rodfrugtpuré,
ristede kartofler, dagens grøntsager og trøffelsauce.
255,-

MELLEMRET
Osteanretning med 3 delikate oste efter køkkenchefens valg.
Serveres med rabarberkompot og rugknas.
129,-

DESSERT
Kærnemælks Panna Cotta med mango sorbet, skovmærke sirup og physalis.
95,-

HOTEL TØNDERHUS

AFTEN MENU

3 retters menu 418,-
Forret – hovedret - dessert

5 retters menu 588,-
Alle retter

FREDAG

FORRET
Skærising med sennepssauce, fennikel crudité og friske urter
119,-

MELLEMRET
Risotto med ristede svampe, parmesan, rugbrødschips og friske urter.
119,-

HOVEDRET
Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, rodfrugtpuré,
kartoffel gratin, dagens grøntsager og rødvinssauce.
255,-

MELLEMRET
Osteanretning med 3 delikate oste efter køkkenchefens valg.
Serveres med rabarberkompot og rugknas.
129,-

DESSERT
Gateau Marcel med hindbær sorbet, skovbær mousse og friske bær.
95,-

HOTEL TØNDERHUS

AFTEN MENU

3 retters menu 418,-
Forret – hovedret - dessert

5 retters menu 588,-
Alle retter

LØRDAG

FORRET
Hoki Loins med beurre blanc sauce, citronperler,
pastinak chips og friske urter.
119,-

MELLEMRET
Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og bagte cherrytomater.
119,-

HOVEDRET
Langtidsstegt kyllingebryst med crispy urter, rodfrugtpuré,
ristede kartofler, dagens grøntsager og trøffelsauce.
255,-

MELLEMRET
Osteanretning med 3 delikate oste efter køkkenchefens valg.
Serveres med rabarberkompot og rugknas.
129,-

DESSERT
Kærnemælks Panna Cotta med mango sorbet, skovmærke sirup og physalis.
95,-

HOTEL TØNDERHUS