



A LA CARTE

mandag - torsdag fra kl. 18:00

Forretter

- Røget Tun**.....kr. 119,-
med asparges crudité, ramsløg mayo, rugbrøds chips og citron perler.
- Oksecarpaccio**.....kr. 129,-
med salat, modnet ost, syltet rødløg, ristede pinjekærner, og ramsløg mayo.
- Hvide Asparges**.....kr. 139,-
med hollandaise, rømmørejer og friske urter.

Hovedretter

- Tønderhus Gryde**.....kr. 239,-
Gryderet af svinemørbrad, svampe, paprika og pølser. Serveres med ris eller pommes frites.
- Wienerschnitzel**.....kr. 279,-
med brasede kartofler, ærter, "wienerdreng", og smørsauce.
- Kalvestriploin steak af Dansk Gastro Kalv 300g**.....kr. 329,-
Ristede kartofler, stegte tomater, grillet asparges, små gulerødder og portvinssauce.
- Lammekrone**.....kr. 329,-
Ristede kartofler, stegte tomater, asparges broccoli, syltet rødløg, små gulerødder og portvinssauce.

Desserter

- Panna Cotta**.....kr. 89,-
Cremeret vanilje Panna Cotta med hindbær sorbet, skovbærcoulis og kreativ kiks.
- Lakrids Parfait**.....kr. 99,-
Hjemmelavet lakrids is på en bund af choko crumble, friske bær og skovbærsirup.
- 3 delikate Unika oste**.....kr. 129,-
Kron Dild, Rød Løber og Drunken Dog, med Bornholmsk rugknas, salturt fra vadehavet og MarskRom-syltede brombær.



VINMENU

Vinmenuen er sammensat af vores restaurantchef, med udgangspunkt i dagens menu, og vil være en bred vifte af middelklasse vine. Det er muligt at få efterfyldt glasset under middagen.

3 glas vin

Vinene er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
289,-

5 glas vin

Vinene er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
469,-

ØKOLOGISK SAFT MENU

Saftmenuen er sammensat af vores restaurantchef, med udgangspunkt i dagens menu. Saften er lokal, og kommer fra det økologiske mosteri i Tønder.

3 glas

Saften eller mosten er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
119,-

5 glas

Saften eller mosten er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
189,-

AFTENMENU

fredag fra kl. 18:00

Røget Tun

med asparges crudité, ramsløg mayo, rugbrøds chips og citron perler.
119,-

Oksecarpaccio

med salat, modnet ost, syltet rødløg, ristede pinjekærner, og ramsløg mayo.
129,-

Kyllinge Ballotine

Ristede kartofler, bagt rødløg, forårsløg, asparges broccoli, små gulerødder og cremet trøffel sauce.
239,-

3 delikate Unika

Kron Dild, Rød Løber og Drunken Dog, med Bornholmsk rugknas, salturt fra vadehavet og MarskRom-syltede brombær.
129,-

Cremet vanilje Panna Cotta

med hindbær sorbet, skovbærcoulis og kreativ kiks.
89,-

Menu pris ved 3 valgfrie retter

DKK 418,-

Menu pris ved alle 5 retter

DKK 588,-

Ønskes mindre end 3 retter, betales prisen pr. ret.



VINMENU

Vinmenuen er sammensat af vores restaurantchef, med udgangspunkt i dagens menu, og vil være en bred vifte af middelklasse vine. Det er muligt at få efterfyldt glasset under middagen.

3 glas vin

Vinene er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
289,-

5 glas vin

Vinene er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
469,-

ØKOLOGISK SAFT MENU

Saftmenuen er sammensat af vores restaurantchef, med udgangspunkt i dagens menu. Saften er lokal, og kommer fra det økologiske mosteri i Tønder.

3 glas

Saften eller mosten er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
119,-

5 glas

Saften eller mosten er sammensat til dagens menu, efter tjenerens valg.
189,-

AFTENMENU

lørdag fra kl. 18:00

Hvidvinsdampet Rødtunge

Smørstegte forårsløg, burre blanc sauce og tørret morgenfrue.
119,-

Hvide Asparges

med hollandaise, rømmøjer og friske urter.
139,-

Lavbagt Svinemørbrad

Pommes Fondant, forårsløg, asparges broccoli, små gulerødder og portvinssauce.
239,-

3 delikate Unika oste

Kron Dild, Rød Løber og Drunken Dog, med Bornholmsk rugknas, salturt fra vadehavet og MarskRom-syltede brombær.
129,-

Lakrids Parfait

Hjemmelavet lakrids is på en bund af choko crumble, friske bær og skovbærsirup.
99,-

Menu pris ved 3 valgfrie retter

DKK 418,-

Menu pris ved alle 5 retter

DKK 588,-

Ønskes mindre end 3 retter, betales prisen pr. ret.