

FAVORITTER

Serveres fra 11:00 – 15:00 & 17:00 – 21:30

Håndpillede Rejer

På Smørstegt Landbrød, Citrusmayo & Grønt
169,-

Stjernes kud

Smør Ristet Brød, Fiskefilet, Håndpillede
Rejer & Asparges Crudité
229,-

Hvidvinsdampede

Limfjordsmuslinger

Sprøde & Grove Fritter & Aioli
279,-

Sæsonens salat

Sprød Kylling eller Vegetariske Deller (3 stk.)
& Urtdressing
149,-

Wienerschnitzel

Himmerlands Kalvefilet, Stegte Kartoffler,
Smørsauce & Grønt
249,-

Brix' Burger

Himmerlands Okse, Gammel Knas
Bacon & Løg marmelade, Bøf Tomat,
Hjemmelavet Ketchup & Svampe creme -
inkl. Sprøde fritter & Aioli
199,-

Bøfsandwich

Hjemmebagt Bolle, Himmerlands Okse,
Hjemmelavet Sylt, Knas & Rigeligt med Sovs
169,-

EN HYGGELIG AFTEN

VELKOMST BOBLER

FORRET

Meuniérestegt Torsk

Serveres med cremet hvidvinssauce, toppet med
sprøde spinatchips

HOVEDRET

Sommerbuk & Sommergrønt

serveret med nye danske asparges kartofler
& vildtsauce

DRIKKEBUFFET AD LIBITUM M.

Sommelierens udvalgte vine

3 Hvidvine - Heraf én Alkoholfri

4 Rødvine - Heraf én Alkoholfri

1 Dessertvin

Sodavand

Fadøl

Isvand

MELLEMRET

Røget Svinemørbrad

Serveres på spæde salater med syltede svampe og
sprøde croutoner

DESSERT

Dekonstrueret Skovbærtærte

KAFFE & THE

Småkager - Fra egen bager

ONSDAG

3 Timer : 549,- pr. pers.

TORSdag

3 Timer : 599,- pr. pers.

FREDAG & LØRDAG

4 Timer : 699,- pr. pers.

Har du allergener eller særlig hensyn - spørg venligst personalet.
For glutenfrit Brød + 15,-