



HOSTRUPS

RESTAURANT

Aperitif & Snackbræt
148,- Pr. Person

SNACKS

Grønne oliven - Saltede mandler - Rodfrugtchips - Mayo -----	95,-
30g Baerii caviar - Croffles - Fraiche 38% - Løg - Purløg ---	450,-
Sortfodsskinke - Saltede mandler - Cornichons -----	165,-
Franske østers - Peberrod - Agurk - Tapioca - Dild ----- Stk	45,-

3 RETTERS MENU

Kyllingeterrine - Persille - Gulerod - Majs

-

Krondyrfilet - Ærter - Kantarel - Hjertesalat

Blomkålspuré - Kartoffler - Glace

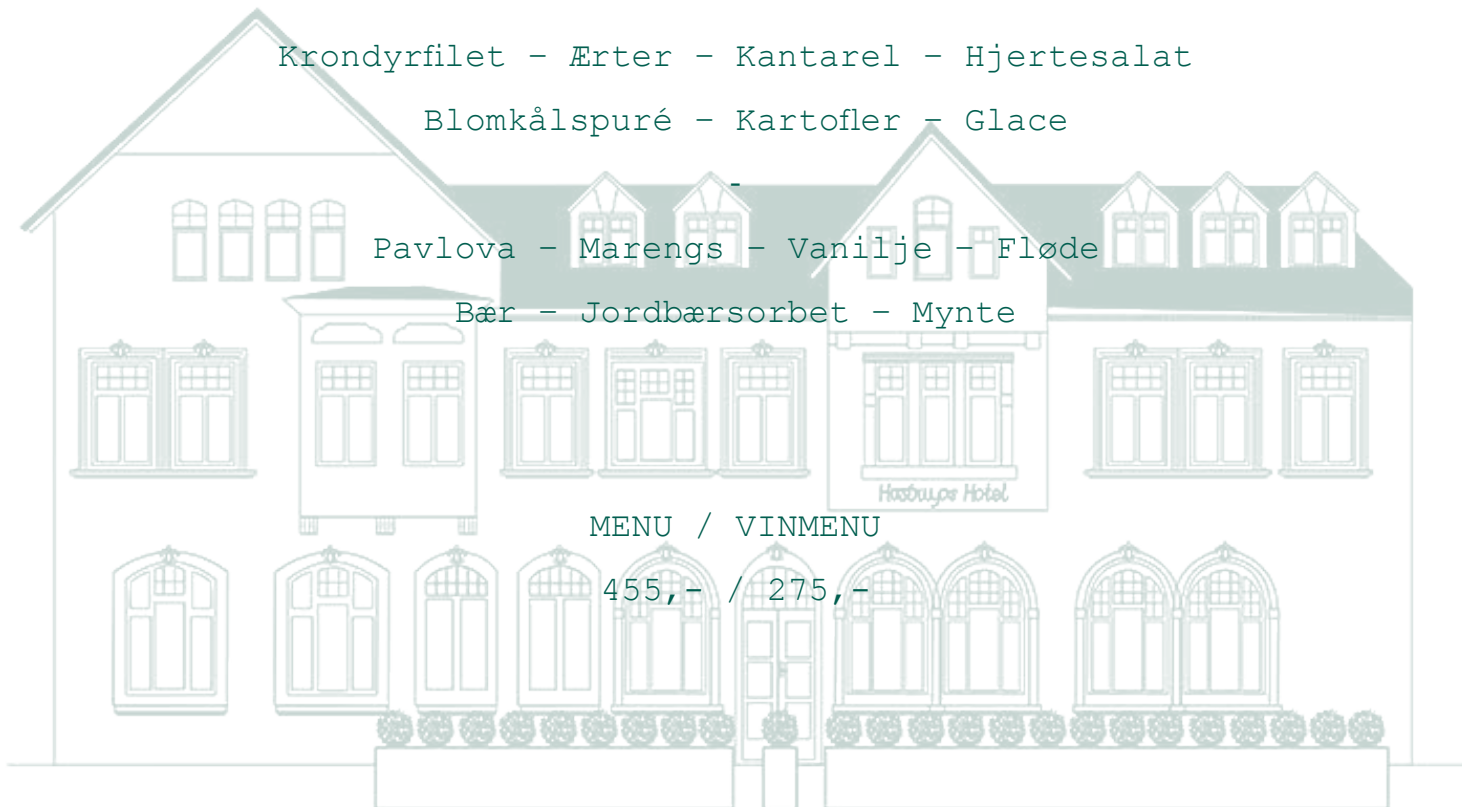
-

Pavlova - Marengs - Vanilje - Fløde

Bær - Jordbærsorbet - Mynte

MENU / VINMENU

455,- / 275,-





AFTEN

SMÅ RETTER

Citrusmarineret helleflynder - Basilikum - Grape - Jalapeños - Hasselnød -----	145,-
Burrata - Hindbær - Pistacie - Tomat - Piment d'Espelette -----	125,-
Oksecarpaccio af dansk kødkvæg - Bacon - Parmesan - Salat - Balsamico -----	135,-
Kammusling - Sauce nage - Ærter - Radise - Gulerod - Agurk - Dild -----	155,-
Gratineret vinbjergsnegle - Kryddersmør -----	135,-

HOVEDRETTER

Hvid fisk - Morkel - Musling - Crouton - Selleri - Ørredrogn -----	365,-
Kylling - Trøffel - Hjertesalat - Gulerod - Hønsesauce - Karse -----	265,-
Tournedos af dansk kødkvæg 200g - Tomat - Hvidløg - Rødvinsauce - Fritter -----	365,-
Uruguay ribeye 300g - Tomat - Hvidløg - Bearnaise - Fritter -----	385,-
Rørt oksetatar - Høns blomme - Fritter -----	245,-

SIDES

Tomatsalat - Parmesan -----	45,-		Sprød mix salat - Vinaigrette -----	45,-
Fritter - Ketchup - Mayo -----	45,-		Stegt foie gras -----	85,-

DESSERTER

Citrontærte - Kærnemælk -----	125,-
Mørk chokolademousse - Hindbørsorbet - Brombær - Hasselnød - Skovsyre -----	125,-
Ostetallerken - Sødt - Sprødt -----	145,-





HOSTRUPS

RESTAURANT

Aperitif & Snackbræt

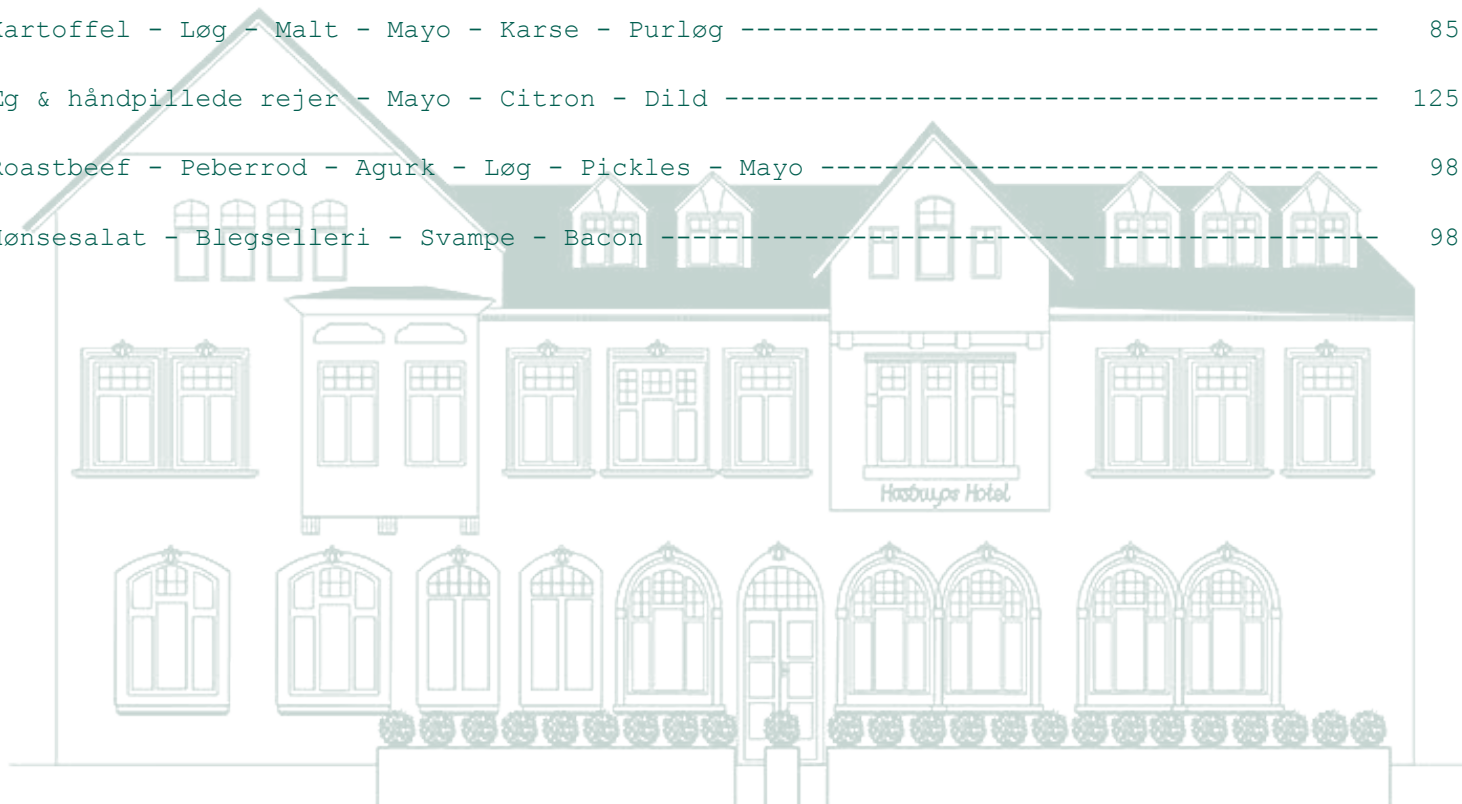
148,- Pr. Person

SNACKS

Grønne oliven - Saltede mandler - Rodfrugtchips - Mayo -----	95,-
30g Baerii caviar - Croffles - Fraiche 38% - Løg - Purløg ---	450,-
Sortfodsskinke - Saltede mandler - Cornichons -----	165,-
Franske østers - Peberrod - Agurk - Tapioca - Dild ----- Stk	45,-

SMØRREBRØD

Fiskefilet - Rejer - Beurre blanc - Purløg - Løg - Dild -----	145,-
Kartoffel - Løg - Malt - Mayo - Karse - Purløg -----	85,-
Æg & håndpillede rejer - Mayo - Citron - Dild -----	125,-
Roastbeef - Peberrod - Agurk - Løg - Pickles - Mayo -----	98,-
Hønsesalat - Blegselleri - Svampe - Bacon -----	98,-





FROKOST

KOLDE/LUNE FROKOSTRETTER

Cæsarsalat - Kylling -----	165,-
Rørt oksetatar - Hønsblomme - Salat - Fritter -----	245,-
Oksecarpaccio af dansk kødkvæg - Bacon - Parmesan - Salat - Balsamico -----	135,-

VARME FROKOSTRETTER

Pariserbøf - Rødbeder - Peberrod - Kapers - Løg - Pickles - Hønsblomme -----	225,-
Stjernesnud - Smørstegt brød - Salat - Rødspøttefilet - Håndpillede rejer - Ørredrogn - Hvid asparges - Rød dressing - Mayo - Citron - Dild -----	245,-
Cheeseburger - Nordjysk naturkød - Brioche - Salat - Tomat - Pickles - Løg - - Sennep - Ketchup - Mayo - Fritter -----	185,-

SIDES

Tomatsalat - Parmesan -----	45,-	Sprød mix salat - Vinaigrette -----	45,-
Fritter - Ketchup - Mayo -----	45,-	Stegt foie gras -----	85,-

DESSERTER

Citrontærte - Kærnemælk -----	125,-
Mørk chokolademousse - Hindbærsorbet - Brombær - Hasselnød - Skovsyre -----	125,-
Ostetallerken - Sødt - Sprødt -----	145,-

