



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

Røget laks - Blomkål - Fennikel - Noilly Prat-sauce - Dild

-

Oksemørbrad - Spinat - Svampe - Løg - Sauce Espagnole

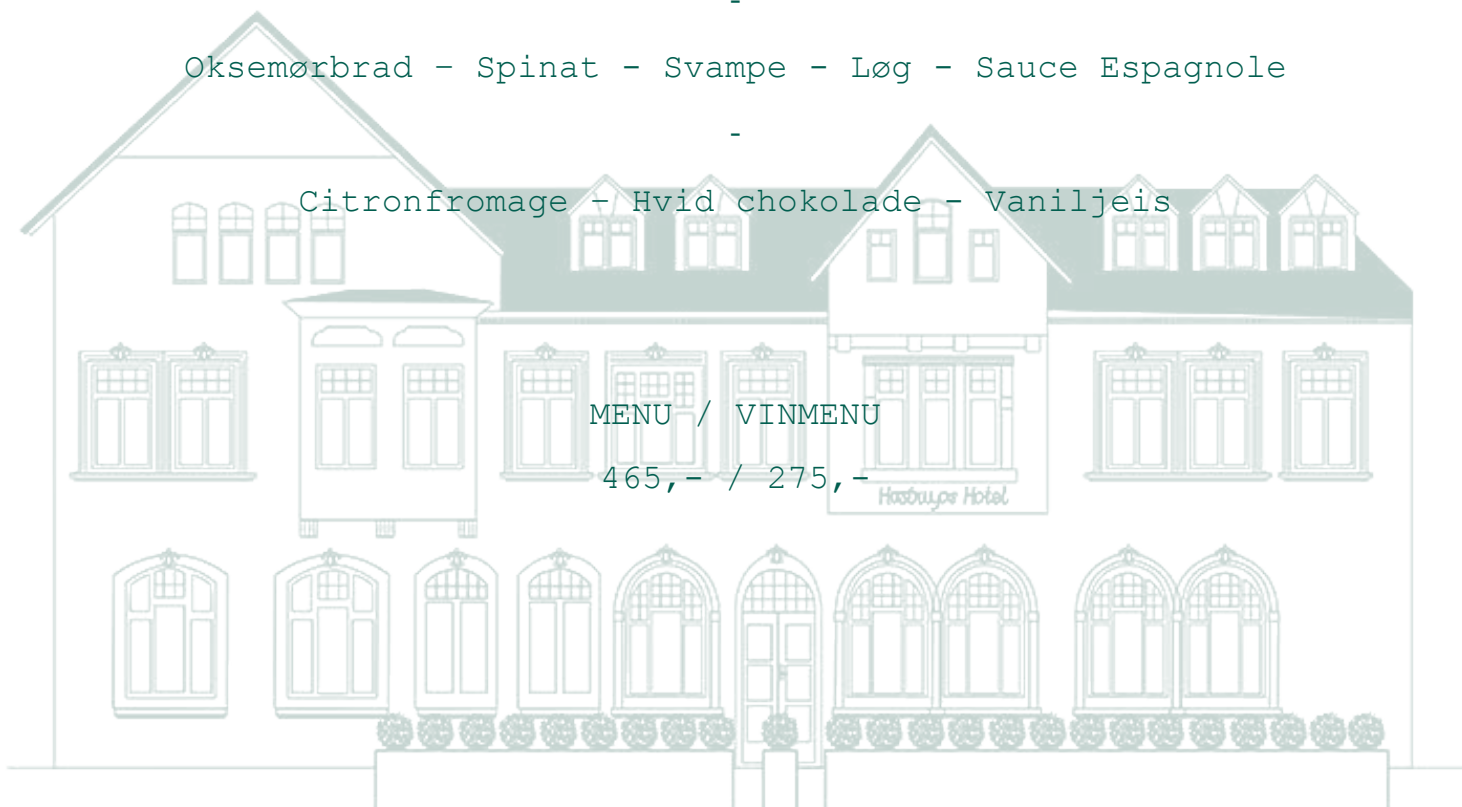
-

Citronfromage - Hvid chokolade - Vaniljeis

MENU / VINMENU

465,- / 275,-

Hostrups Hotel





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,-

