



# 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

Sildesalat - Pankopaneret rødspætte - Remoulade  
Håndpillede rejer - Æg & Mayonaisse - Brød & smør

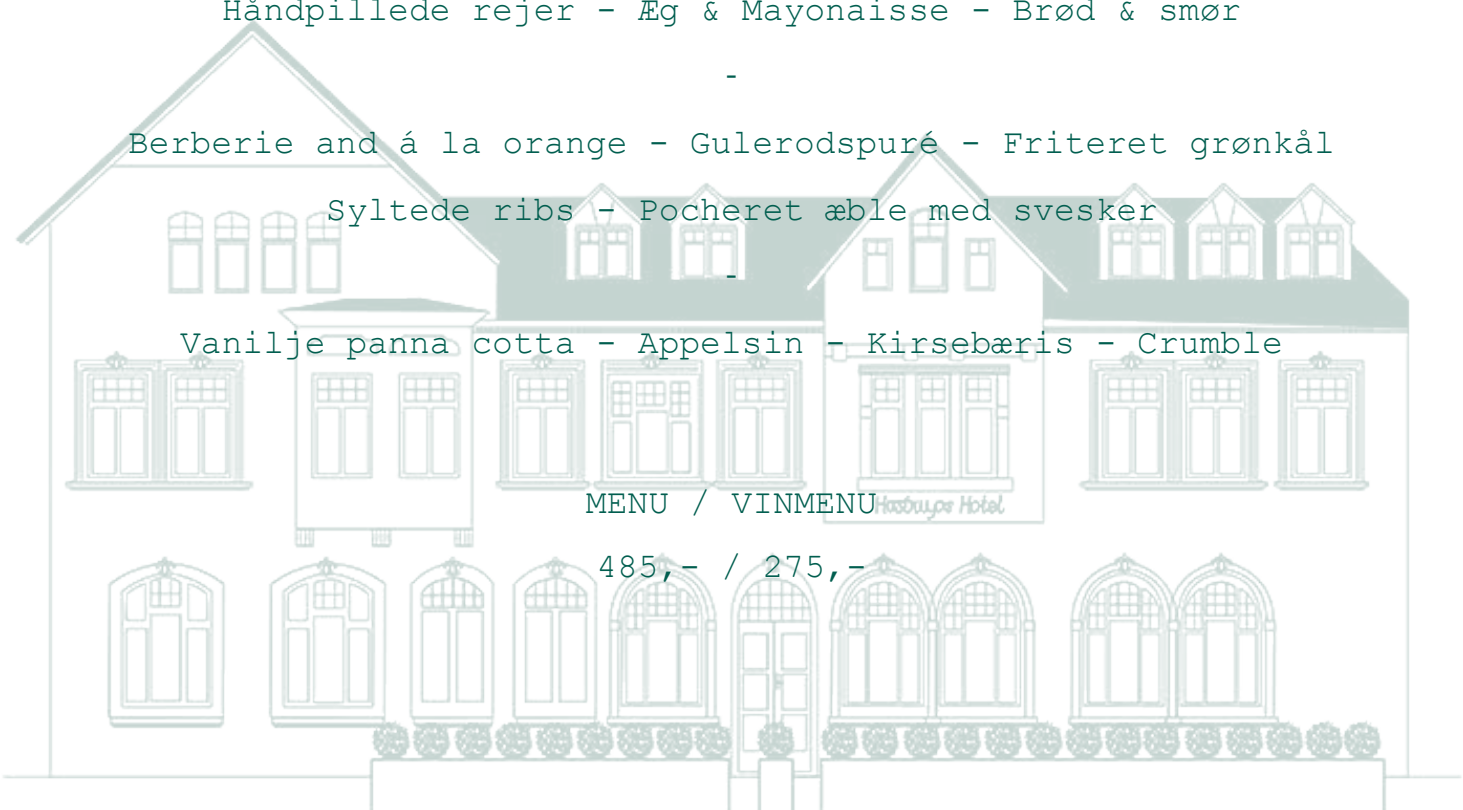
-

Berberie and á la orange - Gulerodspuré - Friteret grønkål  
Syltede ribs - Pocheret æble med svesker

Vanilje panna cotta - Appelsin - Kirsebæris - Crumble

MENU / VINMENU Hostrops Hotel

485,- / 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

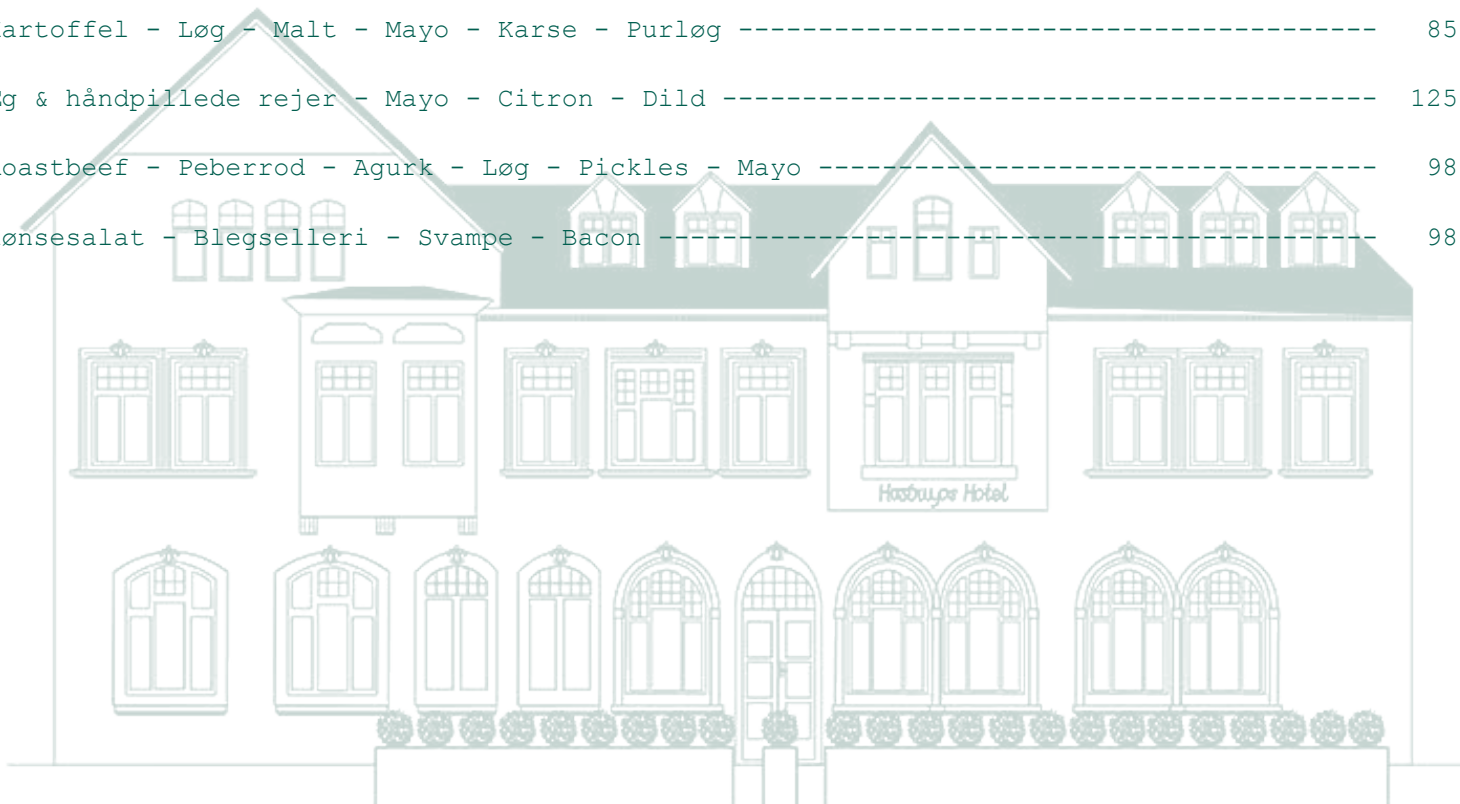
148,- Pr. Person

### 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 - Høns blomme - Salat - Fritter -----	245,-
Oksecarpaccio af dansk kødkvæg - Bacon - Parmesan - Salat - Balsamico -----	135,-

### VARME FROKOSTRETTER

Pariserbøf - Rødbeder - Peberrod - Kapers - Løg - Pickles - Høns blomme -----	225,-
Stjernesnud - Smørstegt brød - Salat - Rødspættefilet - 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,-

