



# HOSTRUPS

RESTAURANT

Aperitif & Snackbræt

148,- Pr. Person

## SNACKS

Grønne oliven - Saltede mandler - Rodfrugtchips - Mayo -----	95,-
Panna cotta - Caviar -----	105,-
Sortfodsskinke - Saltede mandler - Cornichons -----	145,-
Jose Gourmet - Tun i olivenolie -----	125,-
Gillardeau østers - Peberrod - Agurk - Tapioca - Dild -- Stk	45,-

## 3 RETTERS MENU

Franske hvide asparges - Håndpillede rejer

Sauce mousseline - Crouton - Kørvel

-

Oksefilet - Knoldselleri - Forårsløg - Urtemayo

Kartoffel - Sauce bordelaise

-

Rabarbertærte - Vanilje - Hvid chokolade

Honning

MENU / VINMENU

455,- / 275,-





## AFTEN

### SMÅ RETTER

Løgsuppe - Friteret æggeblomme - Parmesan -----	98,-
Kammusling - Jordskok - Trøffel -----	145,-
Oksetatar - Pebermayo - Crouton - Tomat -----	98,-
Oksecarpaccio af dansk kødkvæg - Bacon - Parmesan - Salat - Balsamico -----	135,-
Svamperavioli - Parmesan - Svampesauce - Persille -----	98,-
Gratineret vinbjergsnegle - Kryddersmør -----	135,-

### HOVEDRETTER

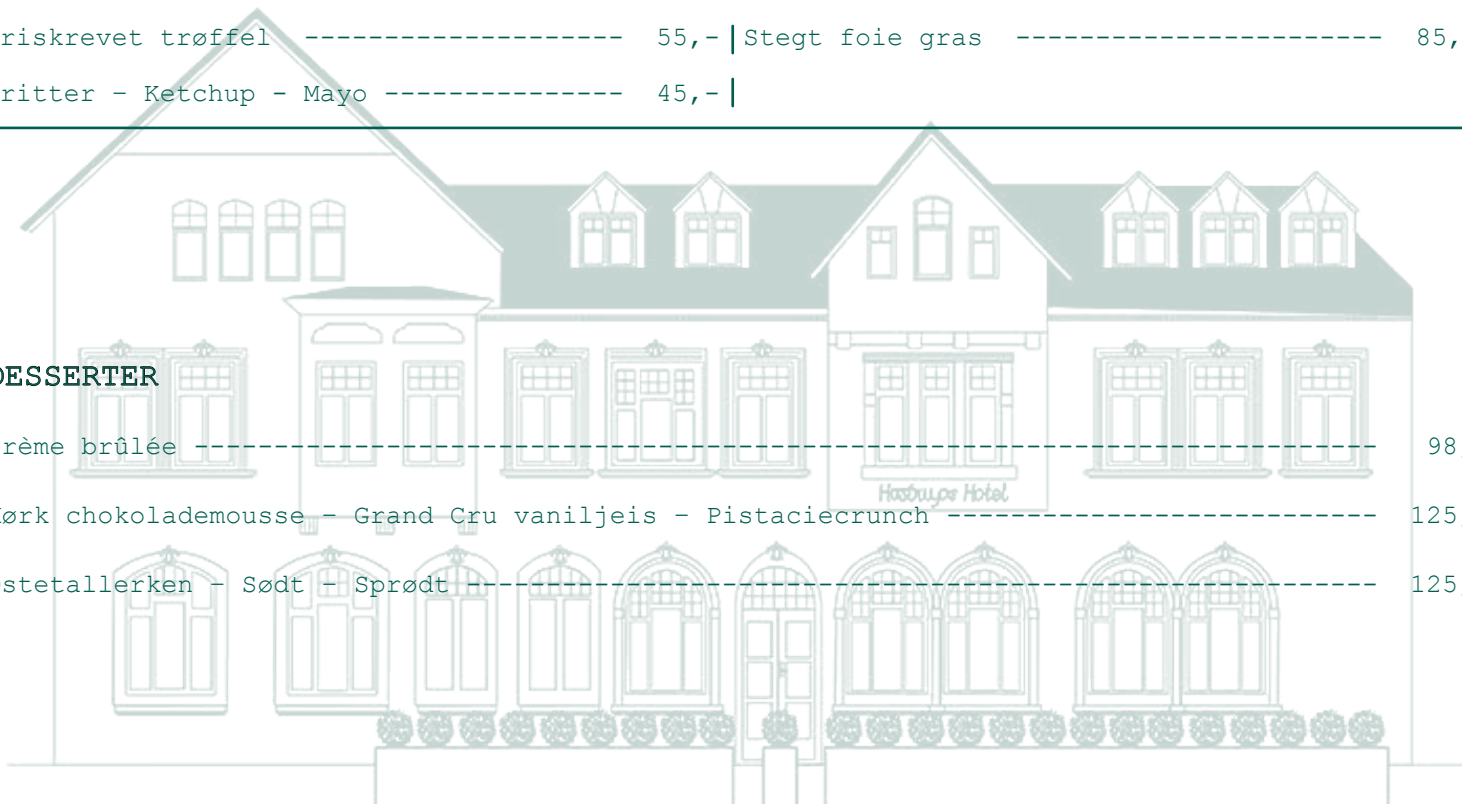
Farseret torsk - Caviar - Panipuri blomkål - Persille - Muslingeskum - Kartoffel -----	365,-
Tournedos af dansk kødkvæg 200 G - Tomat - Hvidløg - Rødvinsauce - Fritter -----	325,-
Uruguay ribeye 300 G - Tomat - Hvidløg - Bearnaise - Fritter -----	365,-
Rørt oksetatar - Hønsblomme - Fritter -----	225,-

### SIDES

Tomatsalat - Parmesan -----	45,-		Sprød mix salat - Vinaigrette -----	45,-
Friskrevet trøffel -----	55,-		Stegt foie gras -----	85,-
Fritter - Ketchup - Mayo -----	45,-			

### DESSERTER

Crème brûlée -----	98,-
Mørk chokolademousse - Grand Cru vaniljeis - Pistaciecrunch -----	125,-
Ostetallerken - Sødt - Sprødt -----	125,-





# HOSTRUPS

## RESTAURANT

Aperitif & Snackbræt

148,- Pr. Person

### SNACKS

Grønne oliven - Saltede mandler - Rodfrugtchips - Mayo -----	95,-
Panna cotta - Caviar -----	105,-
Sortfodsskinke - Saltede mandler - Cornichons -----	145,-
Jose Gourmet - Tun i olivenolie -----	125,-
Gillardeau østers - Peberrod - Agurk - Tapioca - Dild -- Stk	45,-

### DAGENS FROKOSTMENU

Køkkenet sammensætter dagens menu

(Bestilles af hele bordet)

2 retters menu ----- 275,-

3 retters menu ----- 325,-

### VINMENU

185 / 275,-





## FROKOST

### KOLDE/LUNE FROKOSTRETTER

Rørt oksetatar - Høns blomme - Salat - Fritter -----	225,-
Oksecarpaccio af dansk kødkvæg - Bacon - Parmesan - Salat - Balsamico -----	135,-
Gillardeau østers - Peberrod - Agurk - Tapioca - Dild ----- Stk	45,-

### VARME FROKOSTRETTER

Pariserbøf - Rødbeder - Peberrod - Løg - Pickles - Høns blomme -----	195,-
Stjernesked - Smørstegt brød - Salat - Rødspøttefilet - Håndpillede rejer - Ørredrogn -	
Hvid asparges - Rød dressing - Mayo - Citron - Dild -----	225,-
Cheeseburger - Nordjysk naturkød - Brioche - Salat - Tomat - Pickles - Løg -	
Sennep - Ketchup - Mayo - Fritter -----	165,-

### 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,-

### DESSERTER

Crème brûlée -----	98,-
Mørk chokolademousse - Grand Cru vaniljeis - Pistaciecrunch -----	125,-
Ostetallerken - Sødt - Sprødt -----	125,-

