SALATER

CÆSARSALAT 165

KYLLING – ROMAINE – PARMESAN
CROUTON – DRESSING

CHÈVRE CHAUD 165

GEDEOST – MIX SALAT –
VALNØDDER – FIGNER – BLÅBÆR

BURGER

CHEESEBURGER 185

KÆRNEMÆLKSBOLLE – NORDJYSK
NATURKØD – CHEDDAR – SALAT
TOMAT – LØG – PICKLES – SENNEP
KETCHUP – MAYO – FRIES

FROKOST RETTER

STJERNESKUD 275

RØDSPÆTTEFILET – REJER
ØRREDROGN – ASPARGES – CITRON
RØD DRESSING – MAYO – BRØD
SALAT – DILD

PARISERBØF 245

NORDJYSK NATURKØD – RØDBEDE
– PEBERROD – KAPERS – LØG –
PICKLES – HØNSEBLOMME – BRØD

RØRT OKSETATAR 245

KAPERS – CORNICHONER – SENNEP
HØNSEBLOMME – FRIES – SALAT

DESSERTER & OST

CRÈME BRÛLÉE 95

PASSIONSSORBET

PROFITEROLES 95

VANILJEIS – MANDLER
CHOKOLADESAUCE

CRÈPE SUZETTE 95

MANDLER – VANILJEIS
ORANGESAUCE

CHEESECAKE 95

DIGESTIVE – BÆR – BÆRSORBET

ARLA UNIKA OSTE 145

SPRØDT – SØDT

HOSTRUPS HOTEL & RESTAURANT
+4574722129

MENU

SNACKS & SMÅ RETTER

BOBLER & SNACKBRÆT

148

ØSTERS MED PONZU

45

GRØNNE OLIVEN – SALTEDE MANDLER – RODFRUGTCHIPS

95

SORTFODSSKINKE

SALTEDE MANDLER – CORNICHONS – PUNTARELLE

165

CARPACCIO

NORDJYSK NATURKØD – PARMESAN TRØFFELMAYO – VALNØDDER – BALSAMICO RUCOLA

135

LILLE GRØN MIX SALAT

45

SAN MARZANO TOMATSALAT

SKALOTTELØG – PARMESAN – OLIVENOLIE

55

ROYAL CAVIAR "BAERII" 10GRAM

CRUFFLE CROISSANT
CREME FRAICHE DOUBLE
PURLØG – SKALOTTELØG

275

HOSTRUPS SMØRREBRØD

FISKEFILET 145

REMOULADE – CITRON – URTER

FISKEFILET 165

HÅNDPILLEDE REJER
BEURRE BLANC – URTER

KRYDDERSILD 145

SKRÆDDERDUELSE – URTER

ÆG OG REJER 125

URTEMAYO – CITRON – DILD

KARTOFFEL 85

LØVSTIKKEMAYO – LUFTIGE CHIPS – VESTERHAVSOST

HØNSESALAT 95

SVAMPE – BLEGSELLERI

ROASTBEEF 105

PEBERROD – LØG – PICKLES – MAYO

VORES VINE PÅ GLAS ER IDEELLE TIL ET GODT STYKKE SMØRREBRØD

SPØRG TJENEREN FOR ANBEFALINGER