



HOSTRUPS

HOTEL & RESTAURANT

TØNDER · EST.1850

Velkomst & Snack

148,-

3 Retters Menu

Mosaik af Torsk – Dild – Lime

Kylling – Persille – Kantarel – Majs – Kartoffel

Jordbær – Saltet Karamel – Vanilje

Menu / Vinmenu

425,-/265,-

Aftenmenu

Forretter

Røget laksemousse – Rugbrød - Tomat -----	105,-
Kammusling i skal – Soya – Glaskål – Hasselnød – Selleri – Dild -----	125,-
Cremet løgsuppe – Pocheret æg -----	125,-
Oksetatar – Trøffel – Parmesan – Tomat -----	125,-

Hovedretter

Dagens fisk – Hvedekerner – Kål – Selleri – Safransauce -----	275,-
Kylling ballotine – Gulerod – Majs – Sc. Supreme - Kartoffler -----	265,-
Svinekæber – Flæskesvær - Løg – Brombær – Kartoffler -----	235,-
Rørt oksetatar – Mix salat – Fritter -----	225,-
Oksemørbrad - Svampe – Selleri - Kartoffler - Rødvinsauce -----	285,-

Ost & Dessert

Brie de Meaux – Valnød – Trøffel – Sprødt -----	115,-
Crème Brûlée – Bær -----	115,-
”Tiramisu” a la Hostrups -----	115,-
Blødende chokolade – Vanilje – Hindbær -----	115,-



HOSTRUPS

HOTEL & RESTAURANT

TØNDER · EST.1850

Frokost

Sønderjysk Æggekage m. bacon (Min 2 pers) -----	125,-
Røget laks – Røgeost – Rugbrød – Radis – Agurk – Rødløg -----	125,-
Cæsarsalat – Romaine – Kylling Supreme – Parmesan -----	145,-
Rørt oksetatar – Mix salat – Fritter -----	225,-

Smørrebrød

Fiskefilet – Remoulade – Citron -----	85,-
Marineret sild – Løg – Kapers – Karry – Æg -----	85,-
Æg & Håndpillede rejer – Citron – Mayonnaise – Dild -----	98,-
Roastbeef – Peberrod – Agurk – Løg -----	85,-
Hønsesalat – Kartoffler – Blegselleri – Sprødt -----	85,-
Iberico skinke – Avocado – soltørret tomat – Romaine – Mayonnaise -----	98,-