



HOSTRUPS

HOTEL & RESTAURANT

TØNDER · EST.1850

Frokost

3 Østers – Tapioca – Citron – Dild -----	105,-
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,-

Aftenmenu

Forretter

3 Østers – Tapioca – Citron – Dild -----	105,-
Kammusling i skal – Gulerod – Agurk – Glaskål – Sc. Nage – Dild -----	125,-
Hummerbisque - Jomfruhummer -----	125,-
Svineskank terrine – Bøgehatte – Valnød – Vindrue -----	125,-
Oksetatar – Trøffel – Parmesan – Tomat -----	125,-

Hovedretter

Dagens fisk – Hvedekerner – Kål – Selleri – Sc. Beurre blanc -----	275,-
Kylling ballotine – Gulerod – Majs – Sc. Supreme -----	265,-
Svinekæber – Flæskesvær – Løg – Brombær -----	235,-
Rørt oksetatar – Mix salat – Fritter -----	225,-
”Peberbøf” af oksemørbrad – Tomat – Kartoffler -----	285,-

Ost & Dessert

Brie de Meaux – Valnød – Trøffel – Sprødt -----	115,-
Crème Brûlée – Bær -----	115,-
Cremer vanilje – Passion – Mango – Ris -----	115,-
Ananas Carpaccio – Vanilje – Kokos -----	115,-



HOSTRUPS

HOTEL & RESTAURANT

TØNDER · EST.1850

Julemenu - 3 serveringer

Sildesalat – Fiskefilet – Rejer – Røget Laks

Berberie and a l'orange – Gulerod – Grønkål – Ribs – Æble - Sveske

Panna Cotta - Kirsebær

Menu/Vinmenu

Første servering serveres på små fade som deleretter

Menu/Vinmenu

395,-/255