

# Det smager af jul



## Julebuffet med julelækkerier

LØRDAGE & SØNDAGE KL. 16-19.30

(Der serveres ikke a la carte lørdage og søndage)

- ♥ Marineret sild med karrysalat og æg
- ♥ Lækre håndpillede rejer med hjemmelavet mayo og citron
- ♥ Stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- ♥ Lune frikadeller med kartoffelsalat og surt
- ♥ Saftig julesalat
- ♥ Julesylte med rødbeder og sennep
- ♥ Chefkøkkens surprise
- ♥ Stuvet hvidkål med kanelsukker
- ♥ Grønlangkål m. stegt julemedister og brunede kartofler
- ♥ Hamburgerryg med rødbeder og sennep
- ♥ Lun ribbensteg med rødkål og brunede kartofler
- ♥ Pømmes m.m. til børn
- ♥ Chefkøkkens dessert
- ♥ Ostebord med tilbehør
- ♥ Hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsauce
- ♥ Brød og smør

Pr. person 265,- / Børn (3-12 år) 165,-

## Lækre caféretter

SERVERES ONSDAG-FREDAG KL. 15-19.30

### Juleplatte nr. 1

- ♥ Marineret sild med karrysalat og æg
- ♥ Lækre håndpillede rejer og hjemmelavet mayo
- ♥ Julesylte med rødbeder og sennep
- ♥ Stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- ♥ Brød og smør

189,-

### Juleplatte nr. 2

- ♥ Marineret sild med karrysalat og æg
- ♥ Lækre håndpillede rejer med hjemmelavet mayo og citron
- ♥ Grønlangkål med brunede kartofler
- ♥ Stegt julemedister
- ♥ Julesylte med rødbeder og sennep
- ♥ Hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsauce
- ♥ Brød og smør

209,-



### Blokhus-Tarteletten

Stor og sprød butterdejsskal med spæde salater, rejer, røget laks, sæsonens friske grønt, caviart og hjemmelavet tomatiseret dilldressing. Toppet med friske krydderurter. 225,-

### Luksus stjernes kud

Stegt fiskefilet på ristet hjemmebagt brød med hjemmelavet tomatiseret dilldressing, sprød salat, lækre rejer, røget laks, caviart, frisk citron, agurk og tomat.  
- Lille serveres med 1 fiskefilet 189,-  
- Stort, serveres med 2 fiskefilet 225,-

### Ribbensburger

Luftig burgerbolle med sprødstegt steg, kinakål, hjemmelavet agurkesalat, rødkål og husets whip.  
Hertil sprøde pommes og aioli. 189,-

### Julebiks

Hjemmelavet julebiks med sprøde pommes. 189,-

### Blokhus-Hapseren No. 1

Rejer på bund af ristet hjemmebagt brød, hjemmelavet mayo, æg, caviart, citron, agurk, tomat og friske krydderurter. 129,-

### Blokhus-Hapseren No. 2

Hønsesalat på bund af ristet hjemmebagt brød, ananas, bacon og toppet med sprødt. 129,-

### Poke' bowl

Dagens lækre udvalg af sprødt, sødt, salt og surt - krydret med en masse grønt. Serveres med brød og smør. 169,-  
Tilkøb:  
Falafel 15,- Kylling 25,- Rejer 30,-

### Crispy Burger

(Fås også med vegetar-bøf).  
Stegt panko kylling i luftig burgerbolle smurt med husets whip, frisk tomat og agurk, syltede rødløg, tomat relish samt sprød salat.  
Hertil sprøde pommes og aioli. 195,-

### Børnemenuer:

#### Pizza

Serveres med grøntsagsstave. 79,-

5 nuggets med pommes 115,-

Sprød fiskefilet med pommes  
Lille 125,- /stor 155,-

#### Pommes

Serveres med dip, til den lette sult. 55,-

### Desserter:

#### Dagens kage

Spørg betjeningen. 70,-

#### Gammeldags æblekage

Toppet med flødeskum. 60,-

#### 3 stk. æbleskiver

med syltetøj og flormelis. 45,-

#### Ris a la mande

med kirsebærsaucé. 55,-

## Tank selv drikkevarer

Tank selv, "all you can drink" er i forbindelse med maden, serveret i Caféen & Orangeriet (max 2 timer).

Sodavand, flere var. 25 cl. 38,- / "All you can drink" 70,-

Juice 25 cl. 38,- / "All you can drink" 70,-

Øl, flere var. 25 cl. 48,- / "All you can drink" 99,-

Husets vin 1 gl. 70,- / "All you can drink" 119,-

### Aperitif / Velkomstdrink

Cava, Asti eller Prosecco Spumante. Pr. gl. 45,-  
Van Nahmen secco alkoholfri. Pr. gl. 55,-

### Hvidvin

Keystone, Mendocino, Californien. Pr. fl. 280,- / Pr. glas 70,-  
Lumà, Italien. Pr. fl. 280,- / Pr. glas 70,-  
Pinot Grigio, Italien. Pr. fl. 369,-  
Riesling F.E. Trimbach, Frankrig. Pr. fl. 389,-

### Rosévin

Protocolo, organic wine, Spanien. Pr. fl. 280,- / Pr. glas 70,-  
Pico de Aneto, Spanien. Pr. fl. 280,- / Pr. glas 70,-

### Rødvin

Zinfandel, Bear Creek, Californien. Pr. fl. 280,- / Pr. glas 70,-  
Lumà, Italien. Pr. fl. 280,- / Pr. glas 70,-  
Valpolicella Ripasso, Italien. Pr. fl. 389,-  
Amarone della Valpolicella, Italien. Pr. fl. 525,-

### Dessertvin & Portvin

Paul Mas Claude Val Muscat, Frankrig. Pr. gl. 55,-  
Fonseca Porto, Tawny Port, Portugal. Pr. gl. kr. 55,-

### Ekstra hygge

Likør pr. gl. 55,- / Cognac pr. gl. 70,-

### Stærke drikke

Snaps 2 cl. 40,- / Snaps Halv fl. 279,-  
Irish Coffee - Enkelt 70,- / Irish Coffee - Ekstra stærk 89,-

### Sjusser, f.eks.

Sjusser med 2 cl. Spiritus 75,- / Sjusser med 4 cl. Spiritus 99,-

### Kolde & varme drikke

Kildevand pr. flaske 20,- / Isvand pr. person 20,-  
Kaffe / The pr. person 35,-  
Gløgg pr. krus 45,-  
Varm kakao m/flødeskum pr. krus 45,-

