

Fjordgaardens Sommermenu

Køkkenets anbefaling

Køkkenet har sammensat en god madoplevelse, der tilgodeser sæsonen og lokale råvarer.

2 retter 415 kr.

3 retter 495 kr.

Spørg tjeneren efter køkkenets anbefaling.

Forretter

Smør dampet hvide asparges
Håndpillede rejer og hollandaise
125 kr.

Skagenskinke
Syltet rødløg, trøffelmayo og friteret kapers
125 kr.

Kammusling stegt i smør
Syrnet fløde, urteolie, radiser og agurk
125 kr.

Fjordgaardens Sommermenu

Hovedretter

Hopballe Mølle kyllingebryst

Hønsesky, smørblancheret ærter, gulerodspuré, smørdampet petit gulerod, crudité af fennikel og nye danske kartofler vendt i smør og persille

325 kr.

Langtidsstegt kalvefilet

Rødvinsauce, spinat vendt i smør, sukkerrystet ribs, kantareller vendt i fløde, smørdampet asparges og nye danske kartofler vendt i smør og persille

325 kr.

Dagens fisk

med årstidens grønt, dagens kartoffel og fiskesauce

325 kr.

Ribeye

med salat, grove fritter, aioli og rødvinsglace

325 kr.

Fjordgaardens burger

Brioche bolle med hakkebøf af okse, tomat-mayo, Rav ost, syltede agurker og rødløg og grove fritter med aioli

205 kr.

Kan laves som vegetar-udgave med en grøntsagsbøf



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens Sommermenu

Desserter

Kathrines (køkkenchefens) koldskål

m. kammerjunker

105 kr.

Vanilje panna cotta

Danske jordbær, jordbærsorbet og
pistaciecrumble.

105 kr.

Mazarin

Syltet rabarber, rabarbergel, hvid chokolade
mousse med lime, rabarbersorbet og
nøddecrumble.

105 kr.

Ost

Tre danske oste med kompot, oliven og
hjemmelavet knækbrød.

140 kr.

Børnemenuer

Miniburger med ost og pommes frites

Nuggets og pommes frites

Kyllingespyd og pommes frites

95 kr.

Bemærk venligst. Ved betaling med udenlandske kreditkort vil der være et gebyr på det samlede fakturabeløb Eurocard, Mastercard, Visa, Amex og Diners 3,75%



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens Vegetarisk Menu

Forretter

Kan også laves vegansk med forbehold for ændringer

Smør dampet hvide asparges

Rimmet agurk og hollandaise

125 kr.

Squash

Syltet rødløg, trøffelmayo og friteret kapers

125 kr.

Blomkål stegt i smør

Syrnet fløde, urteolie, radiser og agurk

125 kr.

Hovedretter

Linsebøf

Grøntsagssauce, smørblancheret ærter, gulerodspuré, smørdampet petit gulerod, crudité af fennikel og nye danske kartofler vendt i smør og persille

285 kr.

Bagt sødekartoffel med kikærter

Rødvinsauce, spinat vendt i smør, sukkerrystet ribs, kantareller vendt i fløde, smørdampet asparges og nye danske kartofler vendt i smør og persille.

285 kr.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference