

Fjordgaardens

Menu Forår

Køkkenets anbefaling

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

2 retter 415 kr.

3 retter 495 kr.

Forretter

Torskeceviche

Torskeceviche med syltet citron og chili, confiteret hvidløgsmayo, rodfrugtchips, persille og koriander.

125 kr.

Skagenskinke

Skagenskinke med trøffelmayo, syltede bøgehatte, melba toast og urt.

125 kr.

Fjordgaardens

Menu Forår

Hovedretter

Skaftekotelet fra landgris

Kotelet af gris med bagt rødbede, rødbede crudité, jordskokkepur , glaseret porre, grov kartoffelmos med citron og urtesauce.

325 kr.

Langtidsstegt kalvefilet

Kalvefilet med ramsl gpesto, syltede rødløg, bagt rødløg, sm rblancheret bok choy, pommes anna, rødvinssauce og urt.

325 kr.

Dagens fisk

Dagens fisk med årstidens grønt og fiskesauce.

325 kr.

Ribeye

Ribeye med salat vendt med balsamico glace, grove fritter, tomatmayo og rødvinssauce.

325 kr.

Fjordgaardens burger

Brioche bolle med hakkebøf af okse, gammelknas fr Arla Unika, teriyakimayo, l gkompot med sesam, agurkerelish, salat, grove fritter og aioli.

189 kr.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens

Menu Forår

Desserter

Peanutbutter kage

Peanutbutter kage med chokoladeganache og saltet karamel is.

105 kr.

Pistacie Tiramisu

Pistacie Tiramisu med krystalliseret hvid chokolade og yuzu sorbet is.

105 kr.

Ost

Tre danske oste med kompot, oliven og hjemmelavet knækbrød.

140 kr.

Vinmenu

1 glas vin	kr. 105
2 glas vin	kr. 205
3 glas vin	kr. 305
4 glas vin	kr. 405
5 glas vin	kr. 505

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

Rødbedetatar

Rødbedetatar med syltet citron og chili, confiteret hvidløgsmayo, rodfrugtchips, persille og koriander.

125 kr.

Falafler

Falafler med trøffelmayo, syltede bøgehatte, melba toast og urt.

125 kr.

Hovedretter

Bønnebøf

Bønnebøf med ramsløgpesto, syltede rødløg, bagt rødløg, smørblancheret bok choy, pommes anna, brunet smørsauce og urt.

285 kr.

Dumplings

Dumplings med bagt rødbede, rødbede crudité, jordskokkepuré, glaseret porre, grov kartoffelmos med citron og urtesauce.

285 kr.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference