

Fjordgaardens Efterårs Menu

Forretter

Røget torsk
Variation af rødbeder
125 kr.

Hokkaido Suppe
Med chorizo og urter
125 kr.

Skagenskinke
Med friske brombær, maltjord og karse-mayo
125 kr.

Fjordgaardens oplevelsesmenu

Appetitvækkende snacks med Cremant. 3- eller 5-retters menu med tilhørende 3 eller 5 glas afstemt vinmenu, kaffe og avec.

3 retter
kr. 1025 pr. person

5 retter
kr. 1535 pr. person



Fjordgaardens

Efterårs Menu

Hovedretter

Krogmodnet nakkekotelet af gris

Variation af gulerod, syltet fennikel, rødvinsglace

325 kr.

Kyllingebryst med skind fra Hopballe

Syltede rødløg, stegte bøgehatte, bagt løg, svampekompot

325 kr.

Dagens Fisk

Med æble/blomme kompot smørblancheret savoykål
og butterdejsstænger med sesam

325 kr.

Fjordgaardens Burger

Brioche bolle, gammelknas fra Unika, tomat kompot,
dijon-mayo karamelliseret løg, syltet agurk, salat,
aioli og grove fritter

189 kr.

Tilkøb

Bacon 20 kr.

Løgringe 20 kr.

Ribeye

Salat vendt i vinaigrette, rødvinsglace,
aioli og grove fritter

325 kr.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference



Fjordgaardens

Efterårs Menu

Ost

Tre danske oste med kompot, oliven og hjemmelavet knækbrød

140 kr.

Dessert

Hindbær

Hindbærtærte, hindbærsorbet, tørret hindbær og brændt hvid chokolade tuille

105 kr.

Chokolade

Brownie, citronsorbet, lemon curd, saltkaramel og krystalliseret mælkechokolade

105 kr.

Pære

Kærnemælks panna cotta, pæresorbet, pærechips, og vanilje crumble

105 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,-


fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

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

