

# Menu

---

## Forretter - 130kr

### Håndpillede koldtvandsrejer

Skilt kærnemælk, havesyre, grønne jordbær, sprødt kyllingeskind & kartofler

### Koldrøget vildt carpaccio

Peberrod, fennikel, hampfrø, svampemayonnaise & radiser

### Hvide asparges +20kr

Ørredrogn, sesam, n'duia, hollandaise & saltet citron vinaigrette

### Håndskåret oksetatar +20kr

Æggeblomme, cornichoner, sennep, mayonnaise, kapers, urter, skalotteløg, worcestershire sauce & cayennepeber

### Svampetoast

Confiteret svampe, ristet brioche toast & urtemayonnaise

## Hovedretter - 265kr

### Helleflynder fra Thorsminde

Vermouth sauce, pak choi, fennikel, forårsløg, asparges, glaskål, kartofler & boghvedekerner

### Kyllingebryst

Kantareller, skalotteløg, forårsløg, asparges & svampeglace

### Ribeye eller okse mørbrad +95kr

Grillet løg symfoni, bordelaise, røget oksemarv & pommes paille

### Midtjyst kronvildt +25kr

Krondyr, rødbeder, kantareller, grillet rødløg, sennepskorn, rabarber & portvin sauce

### Bertels kamfilet

Mørt og saftigt kød, gulerødder, brunet smør sauce, fermenteret kål & estragon

### Vegetarisk grøntsagsret

Kartoffel mille feuille, grønt fra årstiderne, salat, vinaigrette, løg & kartoffel sauce

## Desserter - 85kr

### Brownie

Hvidchokolade brownie, citronskal, hasselnød, sorbet & grønne jordbær

### Rabarbertærte

Sprød tærte, vaniljeis, rabarber og saltkaramel

### Crème brûlée

Vanilje crème brûlée m. rørsukker, karamel & sukker syltet rabarber

### Ostetallerken +45kr

Arla Unika - Vesterhavs Ost, Gammel Knas, Den Hvide Dame, Rød Løber, Krondild, Sølvræv, Ask & Dunken dog

### Æblekage

Æble, crème anglaise, sorbet & karamel

## Børnemeny - 95kr (Børn op til 14 år)

(Børn op til 14 år)

### Kylling eller fiskefilet & pommes frites

Grønt, brød & dip

## Tilkøb - 45kr

### Øko pommes frites

m. hjemmerørt aioli eller mayonnaise

# Menu

---

## Starters- 130kr

### Cold water shrimps

Shrimps, separated buttermilk, sorrel, green strawberries, crispy chicken skin & potatoes

### Cold-smoked game carpaccio

Horseradish, fennel, hemp seeds, mushroom mayonnaise & radishes

### White asparagus +20kr

Trout roe, seasam, n'duia, hollandaise & salted lemon vinaigrette

### Beef tartare +20kr

Egg yolk, gherkins, mustard, mayonnaise, capers, herbs, shallots, worcestershire & cayenne pepper

### Mushroom toast

Confit mushrooms, toasted brioche & herbal mayonnaise

## Mains - 265kr

### Halibut

Vermouth sauce, pakchoy, fennel, spring onion, asparagus, glass cabbage, potatoes & buckwheat seeds

### Chicken breast

Chanterelles, shallots, spring onions, asparagus and mushroom glaze

### Rib eye or beef tenderloin +95kr

Grilled onion, bordelaise, smoked beef marrow & pommes paille

### Venison +25kr

Beetroot, chanterelles, grilled red onion, mustard seeds, rhubarb & port sauce

### Bertels pork loin

Tender and juicy meat, carrots, brown butter sauce, fermented cabbage & tarragon

### Vegetarian vegetable dish

Potato mille feuille, seasonal vegetables, salad, vinaigrette, onion & potato sauce

## Desserts - 85kr

### Brownie

White chocolate brownie, lemon peel, hazelnut, sorbet & green strawberries

### Rhubarb pie

Crisp pie, vanilla ice cream, rhubarb and salted caramel

### Crème brûlée

Crème brûlée with cane sugar, caramel & sugar-pickled rhubarb

### Cheese plate +45kr

Arla Unika - Vesterhavs cheese, Gammel Knas, Den Hvide Dame, Rød Løber, Kronild, Sølvræv, Ask & Dunken dog

### Apple cake

Apple, crème anglaise, sorbet & caramel

## Children's menu - 95kr

(Children up to 14 years old)

### Chicken or fish fillet & pommes frites

Vegetables, bread & dip

## Sides - 45kr

### Organic pommes frites

With homemade aioli or mayonnaise.