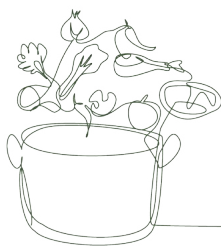


Aftenkort

Kl. 18.00-21.00



strandhotel

KLITROSEN

À la carte

Taskekrabbe med avokado, citrus samt rogn og krydderurter
175 kr.

Pil selv rejer med hjemmerørt mayonnaise, salater, dild og citrus
145 kr.

Salat med hjemmerøget øko-laks og friske urter
samt dressing af rygeost med stokke, stilke og rogn
175 kr.

Dampede blåmuslinger med fritter, safranaïoli og muslingefløde
175 kr.

Klitrosens Stjernes kud med håndpillede rejer,
rødspættefilet, letrøget øko-laks, smørristet brød,
dressing og små salater
195 kr.

Rødspættefilet med små salater,
hjemmerørt remoulade, samt friskbagt rugbrød og citrus
145 kr.

Burger af dansk oksekød med klassisk fyld, sprød bacon og
Havgus fra Arla Unika. Hertil fritter og persille- og hvidløgsaïoli
195 kr.

Klitrosens pariserbøf af øko-okse med ristet brød og klassisk tilbehør
195 kr.

Dagens vildtfanget fisk fra auktionen i Hanstholm med
sommergrønt fra Tranum. Hertil nye danske kartofler med syrnet smør
og persille samt muslingesauce
295 kr.

Glaseret dansk øko-kalv med sommergrønt. Hertil nye
danske kartofler med syrnet smør og persille samt pebersauce
295 kr.

Udvalgte retter serveres med brød og smør

Klitrosemenu

Forret

Taskekrabbe med avokado, citrus samt rogn og krydderurter

Hovedret

Dagens vildtfanget fisk fra auktionen i Hanstholm med sommergrønt fra Tranum. Hertil nye danske kartofler med syrnet smør og persille samt muslingesauce

eller

Glaseret dansk øko-kalv med sommergrønt. Hertil nye danske kartofler med syrnet smør og persille samt pebersauce

Dessert

Kompot på øko-æbler og -pærer med polynesiske vanilje og lime. Hertil saltede kiks, mandler samt vaniljeis

3-retters menu 395 kr.

Vinbar i 2,5 time med 8 forskellige vine ad libitum
250 kr.

Oste og desserter

Danske oste fra Arla Unika med sød kompot, hjemmebagt knækbrød og smørstegt rugbrød
165 kr.

Luftig hvid chokolade med danske jordbær og sorbet samt hyldeblomstfløde
115 kr.

Kompot på øko-æbler og -pærer med polynesiske vanilje og lime. Hertil saltede kiks, mandler samt vaniljeis
100 kr.

På Strandhotel Klitrosen får du
velsmagende mad i topklasse. Eksklusiv men uformel.
Højeste kvalitet men alsidig.

Vesterhavet bruser beroligende i baggrunden.
Vinden rusker over den uspolerede klithede i
baghaven. Det er ægte. Det er rustikt.
Det er afvæbnende. Præcis som den mad,
du får serveret på Strandhotel Klitrosen.

Her kan du forkæle dine sanser
med mad lavet på lækre lokale råvarer.
Mad lavet fra bunden – med økologi
som naturligt omdrejningspunkt.
Mad med god smag.

strandhotel

KLITROSEN