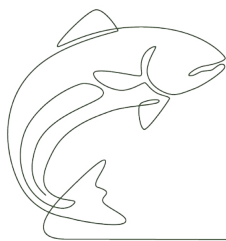


Frokostkort



strandhotel

KLITROSEN

Frokostkort

KL. 12.00-15.00

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 muslingebløde
175 kr.

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

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

Pil selv rejer med hjemmerørt mayonnaise, salater, dild 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.

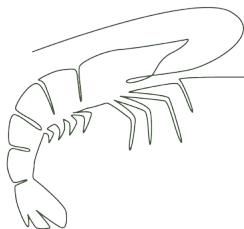
Udvalgte retter serveres med brød og smør

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 hyldeblomst-fløde.
115 kr.

Kompot på øko-æbler og pærer med polynesiske vanilje og lime.
Hertil saltede kiks og 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