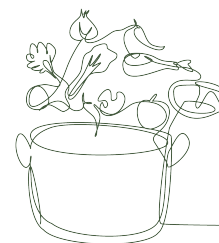


På Strandhotel Klitrosen får du
velsmagende mad i topklasse. Eksklusiv men uformel.
Højeste kvalitet men alsidig.

Vesterhavet bruser beroligende i baggrunden.

Aften

KL. 18.00-21.00



strandhotel
KLITROSEN

strandhotel
KLITROSEN

Slettestrandvej 130 · 9690 Fjerritslev
Tlf. 98 20 80 20 · Klitrosen.dk

À la carte

Carpaccio af dansk okse med små salater og krydderurter, ristede kerner, tør ost og vinaigrette
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 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. Hertil nye danske kartofler med syrnede smør og persille samt let skummende muslingesauce
295 kr.

Glaseret økologisk kalv med sommergrønt og pebersauce. Hertil nye danske kartofler med syrnede smør og persille
295 kr.

350g Ribeye med sommersalat og rødvinsauce, samt fritter
395 kr.
Alle retter serveres med brød og smør

Klitrosemenu

Forret

Carpaccio af dansk okse med små salater og krydderurter, ristede kerner, tør ost og vinaigrette

Hovedret

Dagens vildtfanget fisk fra auktionen i Hanstholm med sommergrønt. Hertil nye danske kartofler med syrnede smør og persille samt let skummende muslingesauce

eller

Glaseret økologisk kalv med sommergrøntsager og pebersauce. Hertil nye danske kartofler med syrnede smør og persille

Dessert

Luftig creme af havtorn med friske hindbær og sorbet

3-retters menu 395 kr.

Udskiftninger i menuen - tillæg 30 kr. pr. ret

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 creme af havtorn og med friske hindbær og sorbet
115 kr.

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