

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

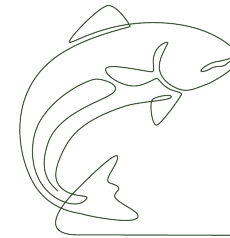
Vesterhavet bruser beroligende i baggrunden.
Vinden rusker over den uspolerede klithede i
baghaven. Det er ægte. Det er rustikt.
Det er afvæbnende. Præcis som den mad,
du får serveret på Strandhotel Klitrosen.

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

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

Frokost



strandhotel
KLITROSEN

Frokost

Kl. 12.00-15.00

Salat med røget 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,
pankoperet rødspættefilet, letrøget laks, smørrestet brød,
dressing og små salater
195 kr.

Pankoperet Rødspættefilet med små salter,
hjemmerørt remoulade, samt 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.

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

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

