

Aften

Her ved Vesterhavet tager vi os tid til det enkle og det gode.
I vores køkken arbejder vi så vidt muligt med
sæsonens råvarer og retter lavet fra bunden
– med respekt for både smagen og naturen omkring os.

Som Green Key-certificeret hotel gør vi os umage for at drive hotellet
med omtanke for miljøet.

Vi håber, I vil nyde frokosten og den rolige stemning
– og få lyst til at besøge os igen. Velbekomme.



Gør aftenen helt perfekt for dig

Den perfekte start på aftenen

Snacks – dagens trylteri fra køkkenet Kr. 95,-

Perfekt hertil:

Klitrosens Havtorn Spritz Kr. 65,-

Sammensæt din egen menu:

Vælg frit på næste side imellem forretter, hovedretter og desserter.

3 - retter (forret – hovedret – dessert): **425 kr. pr. person**

4 - retter (2 forretter – hovedret – dessert): **525 kr. pr. person**

5 - retter (2 forretter – hovedret – oste – sød dessert): **625 kr. pr. person**

Skal aftenen være i særklasse, så slut af med:

Hjemmelavede Petit Four – en helt fantastisk afslutning på aftenen Kr. 90,-

Perfekt hertil:

Espresso (eller anden kaffe/te) Kr. 40,-

og/eller:

et skønt glas portvin Kr. 95,-

strandhotel

KLITROSEN



Aften

Sammensæt din egen menu

Menuerne serveres med brød & lokalt smør

Forret

Okse tatar med mayonnaise på karameliserede skalotteløg, sprød jordskok og hjemmelavede pickles.

Let hjemmerøget hvid fisk med peberrodsauce, frisk agurk og glaskålssalat.

Rødbedemarineret laks, dill emulsion, hjemmelavede pickles, rugbrødschips.

Klitrosens kalv a la vitello tonato, friterede kapers og parmesan.

Hokkaido panna cotta med kokosmælk, chili og syltet koriander. (V)

Humus af grillet peberfrugt, serveret på sprød kiks med tomat og basilikums sauce. (V)

Hovedret

Fyldt perlehøne bryst, sprødt confiteret andelår, cremet svampepolenta, sauce på fjerkræ med timian og kirsebær.

Langtidsstegt dansk oksekød med selleripuré, sprød kartoffelkage og sort hvidløgs mayonnaise.

Friskfanget vestkystfisk med beurre blanc med rogn og purløg, samt cremet, sprødt og stegt jordskok.

Stegt laks med karameliserede porrer og gulerødder, hummer sauce og blomkålspuré.

Trøffelrisotto med støde svampe og lokal ost. (V)

Dessert

Hasselnød og karamel tærte med pisket crème fraîche.

Chokolade fondant med hjemmelavet vaniljeis og kirsebær.

Klassisk dansk æblekage med et Klitrosen twist.

Oste fra lokale & danske mejerier, sprødt brød & hjemmelavet marmelade

strandhotel

KLITROSEN



Aften

À la carte

En god start - Udvalg af saltede snacks

kr. 95,-

Vores Stjernesud

Sprøde paneret fiskefileter med håndpillede rejer, hjemmerøget laks, ørredrogn, citron & dressing med grillet brød

kr. 245,-

Vesterhavsrodspætte

Syltede tranebær, kapers, persillesauce, grillet citron & kartofler

kr. 325,-

Galloway Steak fra Slettestrand

Med dagens kartoffel, sprøde grøntsager & pebercremesauce

kr. 345,-

Klitrosens okseburger

Grillet okse, cheddar, husets rorte mayonnaise, løg & salat, samt pommes frites

Kr. 225,-



Desserter & oste

Oste fra lokale & danske mejerier med sprødt, salt & sødt

kr. 125,-

Klitrosens æblekage & vaniljeis

kr. 105,-

strandhotel

KLITROSEN

