

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 trylleri 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

strandhotel

KLITROSEN



Aften

Sammensæt din egen menu

Menuerne serveres med brød & lokalt smør

Forret

Torskemørbrad fyldt med kammuslingefars, purløg og beurre blanc sauce, toppet med ørredrogn & kørvel

Tomatsalat med tre variationer af tomat fra nærområdet, feta-creme, frisk oregano & basilikum (V)

Kalveterrine serveret med hjemmesyltede grøntsager, estragonmayo, frisk salat med honning-sennepsdressing & hibiskuspulver

Hovedret

Stegt laks med frikassésauce & lokale sommergrøntsager

Ristede spidskål i misoglasur serveret med sesam og sauce på nye gulerødder (V)

Langtidsstegt dansk gris med selleri- og æblepuré, timiansauce samt lokale grøntsager

Alle hovedretter serveres med nye danske kartofler

Dessert

Citronfromage med hvid chokolade-crumble & hyldeblomstsirup

Hjemmelavet is - spørg venligst tjener om dagens is

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 Stjernesnud

Sprøde paneret fiskefileter med håndpillede rejer, hjemmerøget laks, ørredrogn, citron & dressing med grillet brød
kr. 245,-

Vesterhavsrødspætte

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 rørte mayonnaise, løg & salat, samt pommes frites
kr. 225,-

Laksesalat

Hjemmerøget laks med dild dressing, frisk fennikel & rugbrød chips
kr. 150,-

Cæsarsalat

Med kylling, croutoner & parmesan
kr. 150,-

Klitrosens tapas

3 slags skinke/pølser, 3 slags oste, oliven, mandler, 3 slags dip samt hjemmerøget laks (inkl. 2 glas vin)
kr. 350,-

strandhotel

KLITROSEN



Aften

Desserter & oste

Oste fra lokale & danske mejerier med sprødt, salt & sødt
kr. 125,-

Klitrosens æblekage & vaniljeis
kr. 105,-

strandhotel

KLITROSEN

