

# Menukort



**fjordgaarden**

kurbad - hotel - konference



# Kære gæst

Velkommen her i vores restaurant.

Jeg er stolt over vores hold her på Fjordgaarden. Alle brænder de for faget, er ambitiøse og deres bestræbelser for at give dig både store og små oplevelser, når du besøger vores restaurant, er enestående.

Alle har respekt for vores råvarer og profession. Langt de fleste af vores råvarer er danske og gerne lokale, når muligt. Her respekteres råvarernes sæsoner – for det er bare sådan, at danske jordbær og asparges smager allerbedst om sommeren, og at vildt og rodfrugter hører efteråret til. Den bevidsthed gør, at vores forretning kan bidrage bæredygtigt i forhold til miljøet.

Vi ved også, at når vi henter råvarerne ude ved den lokale landmand eller fra auktionshallen i Hvide Sande, så giver det dig de mest unikke smagsoplevelser af Vestjylland. Det ser vi både som bæredygtig adfærd og retfærdighed omhu over for vores natur og dygtige lokale producenter.

Her i vores restaurant, vil vi gerne give dig plads og tid til RO, til at nyde nærværet, mens vi gør os umage med at opfylde dine ønsker og behov.

Skulle det ske, at vi laver en fejl, så tøv ikke med at sige til,  
vi undskylder ærligt og retter op  
–for din samlede oplevelse er det vigtigste.

Tak for du valgte at besøge vores restaurant.

Mange hilsner og med ønske om en god oplevelse.

**Direktør**  
Brian Madsen

# A La Carte Menu

## Forretter

### ... fra Vesterhavet:

Stegt helleflynder med dampede sommerbønner, fiske fumet, estragon og estragon olie. **kr. 119,-**

### ...fra haven:

Blomkåls mousse med saltet rogn, friske agurker, syltede skalotteløg, dild og olie. **kr. 89,-**

### ...fra engene:

Røget/saltet lam, karsemayo, frisee, kartoffelchips, nye kartofler i koldpresset rapsolie og tallerkensmækker **kr. 89,-**

### ...fra gården:

Confiteret Brisler med karamelliseret kærnemælk, maltnækbrødsjord og glaskål. **kr. 89,-**

## Hovedretter

### ...fra gården:

Sprødt svinebryst, variation på nye løg, pure, syltet og sprøde, timian glace, nye kartofler vendt i smør og masser af persille **kr. 189,-**

### ...fra vesterhavskøkkenet: Et gastronomisk vestjysk samarbejde

Dagens friske fisk, stegt, syltede bøgehatte, sprøde enoki svampe, fiske glace og nye kartofler vendt i smør og masser af persille **kr. 309,-**

### ...fra gården

Tournedos af ungvæg. Dampede små gulerødder, gulerodspure, gulerods crudité, sauce med marv og rosmarin, nye kartofler vendt i smør og masser af persille. **kr. 289,-**

### ...marken:

Fyldt lokal kylling med syltede gulerodscrudite, dampede små gulerødder, gulerodspure, frisk gulerod, nye kartofler vendt i smør og masser af persille og Estragon sauce. **kr. 249,-**

## Desserter

### fra haven og gården...

Vanilje mousse, jordbær sorbet, friske jordbær, sprød mørdej, creme anglaise, marinerede jordbær og jernurt. **kr. 109,-**

### fra marken...

variation over popcorn med kamille crème **kr. 109,-**

### fra gården...

4 slags danske oste, hjemme sylt, knækbrød og smørristet rugbrød. **kr. 119,-**



### Et gastronomisk vestjysk samarbejde

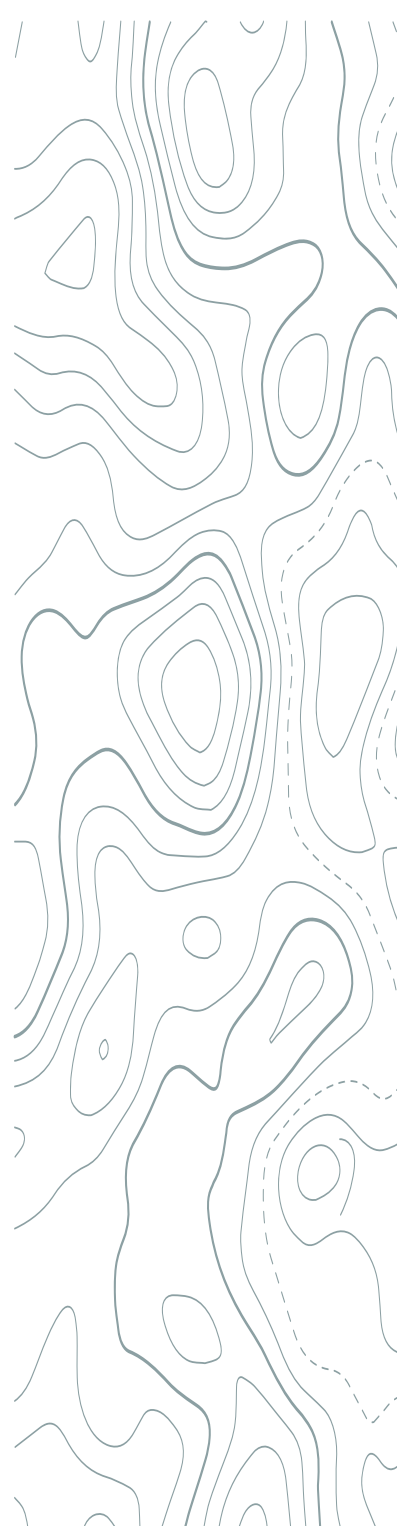
Her længst mod vest mødes du af brede horisonter og et Vesterhavskøkken, der bygger på Destination Vesterhavets vilde natur;

Vesterhavskøkkenet kendetegnes bl.a. ved friskfangede fisk, lam, vildt og varme hotdogs. Men også vesterhavsmost og vestjysk whisky. Vesterhavskøkkenet smager anderledes – bidsk og blidt. Velbekomme



### fri for....

Dette symbol betyder: Også til dig der gerne vil være fri for laktose, gluten, har ønsker i forhold til kød, fisk mm eller skal tage hensyn til allergener. Kig efter symbolet og spørg vores tjener, hvordan vi kan tilpasse denne ret netop til dig.



## madRO

3 retters menu med tilhørende 3 glas afstemt vinmenu, bobler kaffe og avec.

**kr. 795,- per person**

## Udsøgt madRO

5 retters menu med tilhørende 5 glas afstemt vinmenu, bobler kaffe og avec.

**kr. 1.295,- pr. person**

## Fadøl

Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, Kronenbourg 1664 Blanc, Brewmasters IPA & sæson øl

25cl	35,-
50cl	55,-
75cl	75,-

## Special øl

Lokale special øl fra Rækker Mølle og udvalgte special øl som Erdinger hvedeøl & Jacobsen Brown Ale. Spørg vores tjener om udvalg og priser

Priser fra	45,-
------------	------

## Sodavand, saft & vand

Coca Cola, Coca Cola Zero, Tuborg Squash, Sprite & Schweppes Lemon.	30,-
Saft: Brombær, hyldeblomst & mango	35,-
Vand: Carlsberg Kurvand Naturel & Citrus Ramlösa Original & Citrus	30,-

## Børne hovedretter

Rødspættefilet med pommes frites, grøntsager & remoulade	
Kyllinge-nuggets med pommes frites, grøntsager	
Spaggetti med kødsovs	75,-

# En aften på Fjordgaarden

# En aften med madRO



