

BRASSERIE & BAR

Classique

NØRRE VOSBORG

FROKOST

START MED

SNACKS
Salt & sprødt

75,-

SMØRREBRØD

SMØREBRØD 3 STK. 250,-

RILLETTE AF VESTERHAVS FISK 100,-
Med sesamcreme & kartoffelchips. På groft rugbrød

HØNSESALAT 100,-
Med svampe, blegselleri & grønt. På groft rugbrød

KARTOFLER FRA SPJALD 100,-
Med urtecreme, syltede & ristede løg. På groft rugbrød

RILLETTE AF AND 100,-
Med mandler, urter & trøffelcreme

MARINERET SILD 100,-
Med hjemmelavet karrysalat, kapers og peberrod. På groft rugbrød

OSTEMAD 100,-
Med friskostcreme, Thise ost, tomater & karse. På surdej brød

EKSTRA

POMMES FRITES med sesamcreme 50,-

LILLE SALAT 45,-

FROKOSTRETTER

GRØN SALAT MED PÆRE 125,-
Vesterhavsost, valnødder & vinaigrette

TERRIN AF VILDT 145,-
Hjertesalat, tyttebær & vinaigrette

ÆGGEKAGE 145,-
Sprødt bacon, smør ristet rugbrød & sennep

KYLLING SAUTÈ CHASSEUR 185,-
Svampe – selleri – kartoffel

DESSERT

SOLBÆRCREME 125,-
Kompot & crumble.

IS-DESSERT 95,-
2 kugler is med sprødt og karamelsauce.

OSTE FRA THISE 135,-
Med kompot og hjemmelavet knækbrød.

START MED SNACKS OG BOBLER

1 glas bobler og køkkenets snacks med salt og sprødt (sparkling and snacks)

195,- Pr. person

Snacks

Køkkenets 3 snacks 125,-

Kyllinge chips – trøffelcreme
Chicken crisps with truffelcreme
 Croquette af and – urtecreme
Croquette with duck and herbcreme
 Tærte med tatar på ørred
Pie with tatar of trout

Sæson menu/season menu

Kulmule (Hake)

Selleri – rogn – ramsløg

Gule ærter (Yellow peas)

Stegt kål – hasselnødder

"Wellington" a la Nørre Vosborg
(Pork Tenderloin)Svinemørbrad - rødbede - havtorn-
pebersauceTrefarvet is a la Nørre Vosborg
(Three colored ice cream)

Hindbær – vanilje – chokolade

650, - pr. person.

INKL. VINMENU 1.100, -

DESSERT

Trefarvet is a la Nørre Vosborg 145,-
hindbær – vanilje – chokoladeThree colored ice cream a la Nørre
Vosborg

raspberry – vanilla – chocolate

CITRONMOUSSE 135,-

Hvid chokolade – karamel – æble – makron

LEMONMOUSSE

white chocolate – caramel – apple – macarons

OST FRA THISE 165,-

Hjemmelavet knækbrød – honning.

CHEESE FROM THISE

Homemade crisp bread – honey

FORRETTER/STARTERS

KULMULE 165,-

selleri – rogn – ramsløg

HAKE

Cellery – roe – ramson

GULE ÆRTER 145,-

Stegt kål – hasselnødder

YELLOW PEAS – an old school Danish dish

Fried cale – hazelnuts

TERRIN AF VILDT FRA KLOSTERHEDEN 165,-

Efterårets syltede rodfrugter- grov sennep

TERRIN OF VENISON

Pickled autumn root vegetables –mustard

HOVEDRETTER/MAIN COURSES

KYLING SAUTÈ CHASSEUR 195,-

Svampe – selleri – kartoffel

CHICKEN SAUTÈ CHASSEUR

Mushrooms – celery – potato

BAGT AUBERGINE 285,-

Hasselnødder – gedeost – tomat – svampe

BAKED EGGPLANT

Hazelnuts – goat cheese – tomato – mushrooms

SMØRSTEGT ROKKE 295,-

Muslingsauce – gulerødder – perleløg – hasselnødder – selleri
kartoffelmos

BUTTERFRIED RAY

Clam sauce – carrots – silver skin onions- hazelnuts – celery-
mashed potatoes

"Wellington" a la Nørre Vosborg 325,-

Svinemørbrad - rødbede - havtorn-
pebersauce.

"WELLINGTON" a la Nørre Vosborg

Pork tenderloin – beetroot – sea buckthorn – pepper sauce

2 lækre retter 295,-

GULE ÆRTER

Stegt kål – hasselnødder

YELLOW PEAS

Fried cale – hazelnuts

KYLING SAUTÈ CHASSEUR

Svampe – selleri – kartoffel

CHICKEN SAUTÈ CHASSEUR

Mushrooms – celery – potato