

Brasserie Classique Frokost

Tapastallerken

Smagen af Herregården – en lokal tapas

Nyd vores udvalg af lokale specialiteter, centreret omkring røget svinemørbrad fra nærområdet og mørt lufttørret okseinderlår samt, Slagterens ølpølser. Hertil serverer vi køkkenets egen herregårdspesto og en intens tomat-Romanesco. Tallerkenen fuldendes med sprøde syltede rødløg, græske oliven, økologisk Thise-smør og vores koldhævede surdejsbrød.

185,-

Skaldyr-lakse salaten

Denne salat er en hyldest til den jyske vestkyst. Den adskiller sig fra en klassisk rejesalat ved at kombinere flere typer luksuriøse skaldyr. Vores med håndpillede rejer, krabbe og varmrøget Thorsmindelaks, Dressingen er let og syrlig, smagt til med dild, citron og et strejf af vesterhavsost for at give dybde, serveret på surdejsbrød.

155,-

Kyllingesalaten

Vi har her også kræset for detaljerne, en lækker frisk oplevelse. Tempereret plukket kyllinge filet som Gør at retten ikke bliver "tør". Vi har rørt den med vores hjemmelavet mayonnaise. Tilsat nænsomt ristede svampe i sæson og herregårds æbler for at give den passende syrlig kant. Denne ret er serveret med bacon, grønt, urteolie, herregårdsrugbrødet og økologisk smør.

145,-

Fish'n Chips

"Vores signatur Fish 'n' Chips: Frisk fisk vendt i en sprød, gylden øldej. Serveres med vores rustikke herregårdsfritter, en cremet hjemmerørt tartarsauce og stegt citron, der runder retten perfekt af."

175,-

Herregårds fritter

Serveret med aioli og ketchup

55,-