

Velkommen i Restaurant Stranden, der siden 5. maj 2022 også har været kendt som vores Elev-restaurant. Det er nemlig vores dygtige kokke- og tjenerelver, der primært driver restauranten, og står bag de forskellige retter og anbefalinger til vine, du ser her i menukortet. Vi håber, du får en dejlig aften. Velbekomme.

Menu & vine



Frejas snacks

Chips af øko kartofler fra Rosilde Højgaard med creme af ost fra Unika X
38,-

Melissas forret

Vegansk jordskokkesuppe med hjemmesyltede grøntsager og sprøde chips.
Arneis, Galarin, Piemonte 88,- / 468,-

Andreas og Balders forret

Skindstegt sandart på bund af sauteret spinat med sauce blanquette af blåmuslinger fra Limfjorden.
Grüner Veltliner, Wieninger, Nussberg, Wien 98,- / 498,-

Mangal og Emmas forret

Mousse af kyllingelever med spæde salater og krydderurter.
Serveres med hjemmelavet brioche og chutney.
Joven Garnacha/Tempranillo, Bodegas Osoto, Rioja 78,- / 398,-

Balder og Hoangs hovedret

Braiseret velfærdsskylling i rødvinssauce med kartoffelmos, sprødt skind og brændte løg.
Pinot Noir Sulzfeld, Burg Ravensburg, Baden 98,- / 458,-

Clara og Emmas dessert

Æble cheesecake med gelé, syltet æble og hjemmelavede makroner.
Pineau des Charentes 5 år Blanc, Cognac 88,- pr. glas

Ostebræt med hjemmesylt og knækbrød

En ost 68,- to oste 88,- herefter 20,- pr. stk
Lágrima White Port, Weise & Krohn, Douro 78,- pr. glas

2 retter 298,- · 3 retter 358,- · 4 retter 408,- · 5 retter 448,-

*Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæson og tilgang af varer.
Har du spørgsmål vedr. allergener, er du velkommen til at henvende dig til restaurantens personale*