



AFTEN MENU;

Ugens 3-retters menu - består af en forret, en hovedret og en dessert. Lavet af sæsonens råvarer - skifter hver anden uge.

3 retter: 285,-
2 retter: 245,-
Forret eller dessert: 95,-
Hovedret 165,-

OMBYT HOVEDRET
TIL EN FAVORIT;
25,-

Oste fra Vestjylland, i stedet for dessert + 40,- (tillægges menu prisen)

Knøws favoritter - er vores version af vores seks yndlingsretter.

Fisken: 150,-

Vores udgave af en Fish & Chips; Quinoa paneret sej med nordisk urtesauce, edamame mash, citron og rustikke vinegar fries.

Muslingen: 150,-

Vores udgave af klassikeren moules frites; Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Limfjorden med persille/dildmayo, citron og rustikke vinegar fries.

Planken: 155,-

Vores udgave af et charcuterie fad; Diverse skinker, pølser og andre røgvarer fra forskellige slagtere i Jylland. Hertil kommer vores rustikke brød og lidt blandet sylt.

Tilkøb oste fra thise = +75,-

Oksen: 160,-

Vores udgave af en New York style pastrami sandwich; Hjemmelavet oksepastrami af kvæg fra Hinnerland. S sammensat i jysk bondebrød med råsyltet kål, syltede agurker, senneps/ansjos mayo og dild. Serveres med og rustikke vinegar fries

Salaten: 145,-

Vores udgave af den perfekte salat; Grillet spidskålshoved på en bund af nordisk flækærtehummus, syltede små tomater, ristede jordnødder og rug. Toppet med revet Vesterhavssost og citron olie.

Rejen: 145,-

Vores udgave af den perfekte sommer ret; masser af pil-selv rejer, safran aioli, sprød salat, citron og kørnemælksbrød.