FROKOST

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

LETTE RETTER OG SMØRREBRØD

GL. DAGS MODNET SILD

Blødkogt æg, kapers, rødløg og dressing med æbler og vadouvan-karry.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

RØGET SILD

rygeostcreme, radiser, syltede ribs, rødløg, karse og confiteret æggeblomme.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

HÅNDPILLEDE REJER OG ÆG

ørredrogn, mayo, bimi asparges, dild og citron

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

LAKS & KRABBERIELETTE

Misomarineret laks, salturt, æble og friske krydderurter.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET

husets remoulade, dild-syltede agurker og citron

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

GRATINERET JORDSKOKKE MILLE-FEUILLE

Romescosauce og bitter sød salat med vinaigrette.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

SVAMPETOAST

ristede svampe, Øko krystalost, trøffelcreme og kandiserede kastanjer

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

OKSEMØRBRAD

Karameliserede løg, syltede rødbeder, bearnaisecreme og friteret pastinak.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

MØRBRAD AF GRIS - À LA CRÈME

flødestuvede svampe, syltede rødløg og urter.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

WAGYU PARISERBØF

Tilberedes medium rare. æggeblomme, pickles med wasabi, rødløg og balsamicobagte rødbeder

1 ret 154 DKK / 2 retter 254 DKK

CONFITERET AND I TARTELET

Sauce voluté, svampe, hvide asparges og syltede tyttebær.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

TARTAR AF GULFINNET TUN

Let-marineret tun, avocadocreme, pico de gallo og sesam.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

HØNSESALAT

Kylling, svampe og asparges i cremet dressing med sprød bacon og brøndkarse.

1 ret 129 DKK / 2 retter 229 DKK

FROKOSTRETTER

HVIDVINSDAMPEDE BLÅ MUSLINGER

i "sauce Poulette" med grønsagsbrunoise, mild chili og friske krydderurter. Serveres med aioli og focaccia.

199 DKK

CÆSARSALAT

Sprødstegt udbenet kylling overlår, hvidløgscroutoner, romainesalat, cæsardressing, bacon og parmasan.

189 DKK

GRILLTALLERKEN

Oksemørbard, udbenet kyllinge overlår, gourmetpølser af Wagyu og kronhjort, ristede kartofler og romesco.

199 DKK

WAGYU BURGER

Hjemmebagt focaccia, hakkebøf af dansk Wagyu okse, glaserede løg, aioli, svampe, emmentaler, bacon og ristede kartofler.

189 DKK

VEGGIE BURGER

hjemmebagt focaccia, bøf af søde kartofler, glaserede løg, aioli, svampe, Emmentaler og ristede kartofler

179 DKK

BBQ-RIBS AF FRILANDSGRIS

BBQ-sauce, ristede kartofler og nordisk cole slaw.

199 DKK

BØRNE MENU

Vælg mellem BBQ ribs eller børneburger med ovnstegte kartofler og dip.

129 DKK

SALAT NIÇOISE

Lynstegt gulfinnet tun, nye kartofler, æg, oliven, tomat, harit covert, bagt peberfrugt og vinaigrette.

DESSERT & OST

2 DANSKE OSTE - RØD LØBER & SØLVRÆV

Hybenpurè, marinerede bær, oliven og hjemmebagt kiks.

89 DKK

CLEMENTIN CHEESECAKE

Sprød mandelbund, friske bær og krystaliseret hvid chokolade.

89 DKK

STIKKELSBÆR/ÆBLE CRUMBLE

serveret lun med pecannøddeis.

89 DKK

VANILLA PARFAIT

støbt i mørk chokolade med friske bær og skovbærcreme.

89 DKK

FORRETTER 109KR

KRABBERIELETTE

Misomarineret laks, ørredrogn og æble.

JOMFRUHUMMERBISQUE

Tigerrejer, langefilet, kokosflager og friske krydderurter.

TARTAR AF GULFINNET TUN

Letmarineret tun, agurkecoulis, pico de gallo med mango.

KALVEKÆBE KROKETTER

Tyttebærmayo og romescosauce

SVAMPETOAST

Ristede svampe, Øko krystalost, trøffelcreme og kandiserede kastanjer.

HOVEDRETTER 219KR

KULMULE FILET

Beurre blanc, bimi asparges, bagte cherrytomater, salturt, tyttebær og smørdampede kartofler.

HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER

I “sauce Poulette” med grønsagsbrunoise, mild chili og friske krydderurter. Serveres med aioli og hjemmebagt focaccia.

GRATINERET JORDSKOKKE MILLE-FEUILLE MED ARTISKOK

Svampesautée, gedeost, rosmaringlace, romesco sauce, bimi asparges og bitter-sød salat med granatæble.

SURF'N'TURF

Hummersauce, oksemørbrad, kongerejer, mangosalat, chimichurri og brandadecroquetter med skaldyr.

(+75kr)

TIGHTS WAGYU BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, burgerbøf af dansk Wagyu, karamelliserede løg, aioli, svampe, Emmentaler ost, bacon og ristede kartofler. Vegetar serveres med bøf af sødekartofler, urter, chili og forårsløg

199 DKK

TIGHTS VEGGIE BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, burgerbøf af sødekartofler, krydderurter, chili og forårsløg samt karamelliserede løg, aioli, svampe, Emmentaler ost og ristede kartofler.

199 DKK

BBQ KAMBEN AF FRILANDSGRIS

Kartoffelgratin, BBQ-sauce og nordisk coleslaw med ristede mandler æbler.

RIBEYE AF KROGMDONET DANSK OKSE - 300G

Cognac sauce, pommes Dauphinoise, bagte cherrytomater, friteret pastinak og sautée af skalotter og svampe.

(+75kr)

CONFITERET AND

Græskarpuré, sauce Bicarade, små kartofler stegt i andefedt, lun rødkål og sprød grønkål.

DESSERTER 99KR

LUN STIKKELSBÆR/ÆBLE CRUMBLE

Pecannøddeis og blåbær.

CHOKOLADE GANACHE OG MOKKA MOUSSE

Blåbærcoulis, espressosyltede nødder og mandarinsorbet.

VANILLA PARFAIT

Støbt i mørk chokolade med skovbærskum, blåbær og krystaliseret hvid chokolade.

CLEMENTIN CHEESECAKE

Sprød mandelbund, kirsebærgelatine og appelsincurd.

3 NORDISKE ØKOLOGISKE OSTE

Hybenpurè, espressosyltede nødder, marinerede bær og sprødt lavoche

(+25kr)

BØRNEMENU 129KR

BBQ SPARERIBS

Ovnstegte kartofler og bbq-sauce

TIGHTS BØRNEBURGER

Ost, bacon og ovnstegte kartofler

Restaurant 24 Night

BØRNE ISDESSERT

Hjemmelavet vaniljeis, friske bær, knust karamel og mørk chokolade.

59 DKK