



AFTEN MENU:

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

3 retter: 245,-

2 retter: 195,-

Forret eller dessert: 85,-

Hovedret 145,-

Oste fra Vestjylland, i stedet for dessert + 35,- (tillægges menu prisen)

-

Knøws favoritter - er vores version af vores seks yndlingsretter.

Fisken: 120,-

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

Muslingen: 120,-

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

Planken: 145,-

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.

Oksen: 130,-

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

Salaten: 100,-

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 spicy olie.

Rejen: 145,-

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