

MIX & MATCH MENU

KOMBINER MIX & MATCH RETTER FOR AT FÅ RABAT!

2 Retter 275

Klokken 17 - 21

3 Retter 350

MIX & MATCH FORRETTER

Won Ton & Røget torskerogn // 95,-

*Dampede won ton's med fyld af røget torskerogn hertil,
Skummende limfjordsmusling sauce, juilenne af palmekål, syltet kastanjer fra '17.*

Chorizo & Selleri // 95,-

*Saltbagt selleri, sprød stegt brunoise af chorizo vendt med,
hasselnødder, brunet smør, syltet sennepsfrø fra '19 og oliven.*

Dekonstrueret løgsuppe - Vegetar // 95,-

*Grillet skalotteløg, syltede perleløg fra '19, chips af skorzonerrød,
skummende løgsauce, samt ristet nigella frø.*

MIX & MATCH HOVEDRETTER

Grillet Gris // 195,-

*Grillet gris fra Bertel gris syd fra Holstebro, puré af bagte gulerødder, kylling tapioka, bagte gulerødder,
sukker syltet havtorn, syltede gulerødder fra '19 hertil pommes royal samt sauce Supreme.*

Kål & Fisk // 195,-

*Pandestegt filet af fisk, grillet braiseret jule salat, lynstegt udvalg af kål, råkost på rosenkåls blade.
Hertil cremet mos af kartofler, samt skummende sauce på Limfjords muslinger.*

Vind & vejr skifter hele tiden.

det samme gør udvalget af fisk, derfor udvælger vi de friske & bedste fisk fra Hanstholm fiske auktion.

Udvalget varierer spørg derfor betjening efter "dagens" fisk.

Wienschnitzel // 195,-

Skåret af velfærds dansk kalv, serveres med brasede kartofler, ærter, smørsauce samt wiener dreng.

Oksefilet 200g // 195,-

Oksefilet af Hereford kvæg serveres på bund af sauteret årstids grønt.

Hertil ristede petit kartofler samt Værftets whisky sauce.

*Okse Ribeye 300g** // 265,-*

*Ribeye skåret af fritgående Hereford kvæg, her er der kræset om den gode smag og fedt marmorering
Serveres på bund af sauteret årstids grønt, hertil ristede petit kartofler samt Værftets whisky sauce.*

*Bønner & kål - Vegansk** // 165,-*

*Smagfuld ragout af bønner, tilsmagt med guajillo chili, lynstegt kål, saltbagt selleri.
Serveres med værftet surdejsbrød.*

*** = Opmærksom på få retter har en anden pris end 195,- dette har en indvirkning på rabatten.*

MIX & MATCH MENU

KOMBINER MIX & MATCH RETTER FOR AT FÅ RABAT!

2 Retter 275

Klokken 17 - 21

3 Retter 350

MIX & MATCH DESSERTER

Blødende chokolade // 95,-

*Blødende chokolade fondant af Callebaut chokolade,
Serveres med vaniljeis samt syltede skovbær.*

Værftets Mazarin // 95,-

*Mazarin med top af Callebaut chokolade,
ristede pistacie, syltede bær samt jordbær sorbet*

Ymerfromage & Pære // 95,-

Pocheret pære, luftig ymerfromage & variation af karamel.

DET LETTE

Klokken 11 - 16 & 17 - 21

Nachos // 65,-

*Sprøde saltede tortilla chips med smeltet cheddar, Cremefraiche 38 samt salsa.
+ Kylling // 25,-*

Kylling chips // 45,-

Tapioka chips med kylling serveres med estragon aioli.

Værftets Grove Fritter // 35,-

Værftets grove pomfritter serveret med Aioli.

Ekstra dyp til fritterne

+ Ekstra aioli // 10,-

+ Estragon aioli // 10,-

+ Ketchup // 5,-

Blandet salat // 25,-

Værftets blandet salat som tilbehør til din hovedret.

AFTEN RETTER

Klokken 17 - 21

Værftets Burger // 145,-

Blød briochebolle, bøf af krogmodnet okse, relish, frisé salat, frisk tomat, cheddar, syltet rødløg, sprød bacon, samt estragon mayonnaise. Serveres med pommes, samt aioli.

Kylling Burger // 145,-

Blød briochebolle, stegt kylling "steak", relish, frisé salat, frisk tomat, cheddar, syltet rødløg, sprød bacon, samt estragon mayonnaise. Serveres med pommes, samt aioli.

Vegetar Burger // 145,-

Blød briochebolle, vegetarbøf af kikærter, relish, frisé salat, frisk tomat, syltet rødløg, samt estragon mayonnaise. Serveres med pommes, samt aioli.

Muslinger // 145,-

Hvidvins dampet blåmuslinger i flødesauce. Serveres med pommes, samt aioli.

Aften Stjernesked // 165,-

Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, varmrøget laks, rejer, brød, dressing, caviart, citron samt tomat.

Fish n' Chips // 165,-

*Friteret fisk i oldej, øllen variere efter årstiden.
Serveres med grove fritter, ærte puré, sauce tatare.*

Stegt Flæsk – Serveres Kun Onsdag // 100,-

*Let saltet stegt flæsk, hertil persillesovs, syltede rødbeder samt petit kartofler.
+ ekstra flæsk // 35,-*

BØRNE RETTER

Klokken 11 - 16 & 17 - 21

Børn til og med 10 år

Børne burger // 85,-

Hakkebøf, burger bolle, salat, tomat, syltet løg, pommes, ketchup og remoulade.

Fiskefilet // 85,-

Pandestegt rødspættefilet, Pommes frites, Ketchup & remoulade.

FROKOST RETTER

Klokken 11 - 16

Værftets Burger // 135,-

Blød briochebolle, bøf af krogmodnet okse, relish, frisé salat, frisk tomat, cheddar, syltet rødløg, sprød bacon, samt estragon mayonnaise. Serveres med pommes, samt aioli.

Kylling Burger // 135,-

Blød briochebolle, stegt kylling "steak", relish, frisé salat, frisk tomat, cheddar, syltet rødløg, sprød bacon, samt estragon mayonnaise. Serveres med pommes, samt aioli.

Vegetar Burger // 135,-

Blød briochebolle, vegetarbøf af kikærter, relish, frisé salat, frisk tomat, syltet rødløg, samt estragon mayonnaise. Serveres med pommes, samt aioli.

Muslinger // 135,-

Hvidvins dampet blåmuslinger i flødesauce. Serveres med pommes samt aioli.

Stjernesked // 135,-

Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, varmrøget laks, rejer, brød, dressing, caviart, citron samt tomat.

Fish n' Chips // 135,-

*Friteret fisk i øldej, øllen variere efter årstiden.
Serveres med grove fritter & sauce tatare.*

Pariserbøf // 135,-

*Hakket oksekød, surdejs brød, kapers, rødbede, peberrod, skalotteløg.
Serveres med frisk æggeblomme.*

Værftets salat // 95,-

*Blandet salat af årstids grøntsager hertil stegt kylling "steak" eller varmrøget laks.
Serveres med brød og dressing.*

Værftets sandwich // 95,-

Sandwich af sprød surdejsbrød, vælg i mellem varmrøget laks, eller cremet kylling salat.

DRIKKE KORT

Eftermiddagskaffe // 45,-

*i kop Americano el. The
Hertil værftets kringler*

Espresso Single // 20,-

Espresso // 30,-

Cappuccino Single // 35,-

Cappuccino // 45,-

Café Latte single // 35,-

+ Flavour // 10,-

Café Latte // 45,-

+ Flavour // 10,-

Latte Macchiato // 45,-

Varm Kakao // 35,-

+ Flødeskum // 10,-

Varm chokolade // 50,-

Med flødeskum

Iskaffe // 45,-

+ Bailey // 20,-

Irish Coffe // 55,-

+ Dobbelt // 20,-

Sodavand

Vælg i mellem:

Pepsi, Pepsi max

Faxe kondi, Faxe kondi free

Mirianda orange el. lemon

- Lille // 30,-

- Mellem // 45,-

- Stor // 55,-

Danskvand // 30,-

Egekilde citrus - 0,3l

Egekilde blid brus - 0,3l

Danskvand fra hane - 0,5l

Premium sodavand // 35,-

*I en lille by ved navn Crodo
billigende i de italienske alper,
produceres nogle fantastiske
sodavand. Vælg i mellem:*

Lemon, orange,

ginger beer & tonic

Nikoline saft // 35,-

Vælg i mellem:

Appelsin, æblemost el.

Hyldeblomst & æblemost

Nikoline sodavand // 35,-

Vælg i mellem:

Rabarber brus eller

Lemonade brus.

Anarkist Brown Ale

*Let drikkelig Brown Ale til dig
der nyder en sød øl, med lav
humle bitterhed*

- Lille // 45,-

- Stor // 59,-

Edelweiß Hefetrüb

*En rigtig traditionel weißbier
med en gylden ufiltreret farve.*

- Lille // 45,-

- Stor // 59,-

Royal Øko Classic

*Præcis som du kender en god
classic, bare brygget op
økologiske råvarer.*

- Lille // 35,-

- Stor // 55,-

Brygmestrens udvalgte

*Vi har 2 haner dedikeret til nye
spændende øl, vi har altid 1
mørk samt 1 lys på hanen.*

*Spørg betjeningen efter
udvalget.*

- Lille // 45,-

- Stor // 59,-

Ølbræt // 79,-

*Smag 4 forskellige fadøl efter
eget valg.*

Royal Øko Pilsner // 35,-

*Præcis som du kender en
velafbalanceret pilsner.*

Anarkist Motueka // 69,-

*Lager type øl brygget på
Motueka humlen, en fantastisk
øl man bare vil have mere af.*

Anarkist IPA // 69,-

*Denne new england ipa, er en
utrolig velduftende øl, med en
perfekt afstemt bitterhed.*

Anarkist Hazy IPA // 69,-

*En fantastisk 0,5% IPA
brygget med hvede og havre
der giver øllet fylde.*

Heineken 0,0% // 35,-

*En forfriskende alkoholfri
pilsner, med fokus på den gode
smag.*

Royal Shandy // 35,-

*En forfriskende øl hvori der er
blandet 50% grapefrugt
lemonade.*

Happy Joe Red love // 45,-

*Kombinere den runde smag af
æbler med en frisk smag af
rosévin.*

Happy Joe Organic // 45,-

*En tør økologisk premium
cider, brygget på traditionelle
principper.*

VIN MATCH

*Her på siden kan du finde vores vin anbefalinger til at matche vores Mix & Match retter.
Prisen der er opgivet er pr. glas vin, men fås også i hele flasker.*

Won Ton & Røget torskerogn // 75,-

Klaus Stülb Riesling // Riesling fra Weingut Stülb i Mosel, Tyskland.

I denne Riesling træder mineralerne og klarheden flot frem, med lækre og velkendte riesling noter.

Chorizo & Selleri // 65,-

Grüner Veltliner // Fra mehofer, Wagram i Østrig.

Østrigsk vin er lig med Grüner veltliner, familien Mehofer har produceret en flot, ren og klassisk af slagsen.

Dekonstrueret løgsuppe - Vegetar // 65,-

Mas bres stella // Riesling, pinot gris fra Languedoc, Frankrig.

Solmodne druer som giver en meget aromatisk og dog sprød vin.

Grillet Gris // 75,-

Echoes // Vaglio Massa Primitivo fra Puglia, Italien.

En virkelig blød, rund og lækker Primitivo som bare er ren nydelse fra det sydlige Italien.

Kål & Fisk // 65,-

Roubie Chardonnay // Chardonnay fra Languedoc, Frankrig

Elegant og velduftende Chardonnay, med al dens blomster og venlighed.

Wienerschnitzel // 65,-

Grüner Veltliner // Fra mehofer, Wagram i Østrig.

Østrigsk vin er lig med Grüner veltliner, familien Mehofer har produceret en flot, ren og klassisk af slagsen.

Oksefilet & Okse Ribeye

Rhone village // L'Embisque Rhone village, fra Rhone, Frankrig // 75,-

Varm, blød og fyldig og stadig med masser af frugt.

Ripasso // Ripasso Della Valpolicella fra Veneto, Italien // 85,-

Rubinrød og fyldig vin, næsen er krydret og attraktiv med noter af mørkebær, tobak og chokolade.

I ganen er denne Ripasso afbalanceret og vedholdende med en behagelig efter smag af moden bær.

Bønner & kål - Vegansk // 65,-

L'Auratae Rosé // Nero d'Avola fra Siciliane, Italien

Denne vin har en indbydende duft og smag af friske jordbær, smagen er blød og velafbalanceret.