

Gourmetmenu

*Koldrøget ørred fra Fiskehuset i Thisted
med frissé salat, radis, peberrod, creme crú,
sprød brød og rosa peber*



Blød og sprød kalv

Kalvetunge med ramsløgscreme, bodegaløg, kalverilette og urter

Ryg af sortbroget frilandsgris fra Emilsminde

med grønne asparges, confiterede bøgehatte, blomkålspuré og hønsesky

Hvid chokolade

Hvid chokolade bavarois med syltet rødbede, mælkesyltede nødder og dild

Rabarberparfait

med syltede rabarber, skum, kørvel og malt

Menu

2 Retter kr. 318,-

3 Retter kr. 378,-

4 Retter kr. 438,-

5 Retter kr. 478,-

Vin menu

kr. 198,-

kr. 268,-

kr. 338,-

kr. 398,-

*Vores smagsløg er en fantastisk indretning, som vi har over 10.000 af.
Vi ønsker at I, som vores gæster, skal kræse for dem. Så mens I nyder jeres middag på Hotel Thinggaard, så tænk
på alle sanserne: smag, hør, føle, se og lugt... Smag på Thy*

Velbekomme



HOTEL THINGGAARD
HURUP