

Lækker påskemad

UD AF HUSET FRA HOTEL THINGGAARD

Forkæl dine gæster hjemme i påsken

PÅSKETAPAS

7 kolde deleretter lige til at sætte på bordet

Fra havet

VARMRØGET LAKS
fra Fiskercompagniet Vorupør
med urtecreme, syltede tomater

BAGT VESTERHAVSFISK
med estragonmayo, syltede rødløg og håndpillede rejer

Fra gården

TØRRET LANDSKINKE
med æblesalat, saltede mandler

SPANSK BRESAOLA
med basilikumpesto, thyboflager og urter

2 SLAGS TAPASPØLSER
med svampemayo og oliven

GRILLET UNGHANE
med sprød frissé, tomatpesto og hasselnødder

OSTE FRA THISE MEJERI
med søde abrikoser og kiks

CHOKOLADEBROWNIE
med ganache, bær og knas

Serveres med surdejsbrød og smør

Pris pr. person kr. 248,-
(min. 4 personer)

PÅSKEMENU

til frokost eller aften

VI HAR SAMMENSAT EN LÆKKER 3-RETTERS MENU

Her skal blot varmes enkelte elementer fra menuen.
Supernemt at gå til. Simpel vejledning medfølger.

Forret

BAGT VESTERHAVS SVØMMER
med urtecreme, håndpillede rejer, sprød frissé, syltede glaskål
og kørvel. Serveres med surdejsbrød og syrligt smør

Hovedret

KALVEMØRBRAD FRA GRAMBOGÅRD
med bagte rødder og sprød croquette med græskar,
smørvendte urtekartofler og kraftig kalvesky
(Skal varmes, vejledning medfølger)

Dessert

Chokoladebrownie med havtornmousse,
hasselnøddekna og syltede bær

Pris pr. person kr. 295,-
(min. 4 personer)

Tilkøb til menuen

3 SLAGS OSTE FRA THISE MEJERI
med syltede abrikoser, oliven, smør og kiks
+ kr. 75,- pr. person



OSTE / PØLSE ANRETNING med surdejsbrød og kiks

4 SLAGS SPENDENDE CHARCUTERIE & 3 SLAGS OSTE
med bærkompot. Serveres med aioli, sylt,
mandler, pesto, oliven og syltede tomater

Pris pr. person kr. 215,-
(min. 2 personer)


SMALL DANISH HOTELS.DK
moments of happiness



HOTEL THINGGAARD
HURUP THY

