



Julemenuer 2026

HOTEL THINGGAARD

Klassisk julebuffet

Marineret sild m/kapers
Rødløg, kapers, urter,
cremet hjemmelavet karrysalat

Pandestegt paneret fiskefilet fra Hanstholm

Remoulade og citron

Tarteletter

Hønseskød i asparges

Stegt julemedister

Rødkål og surt

Flæsketeg m/sprød svær

Grønlangkål og brunede små kartofler

Risalamande m/Grand Cru vanilje

Kirsebærsauce

Hjemmebagt julerugbrød og smør

Min. 8 personer

Pr. pers. ud af huset kr. 279,-

Pr. pers. på hotellet kr. 329,-

Tilkøb til Julebuffeter

Pandestegt fiskefilet

Remoulade og citron

Pr. pers. kr. 49,-

Håndpillede rejer

Æg fra vibens fryd, urter, sylt,
mayonaise, citron

Pr. pers. kr. 49,-

Leverpostej

Svampe og rødbeder

Pr. pers. kr. 39,-

Ostebræt

Juleoste fra Thise

Sød kompot, druer, og kiks

Pr. pers. kr. 89,-

Koldrøget laks

Syltet fennikel, urtecreme

Pr. pers. kr. 49,-

Den lille juleanretning

Marineret julesild

Rødløg, kapers, urter,
cremet hjemmelavet karrysalat

Tarteletter

Hønseskød i asparges

Flæsketeg m/sprød svær

Grønlangkål og brunede små kartofler

Risalamande m/Grand Cru vanilje

Kirsebærsauce

Hjemmebagt julerugbrød og smør

Min. 8 personer

Pr. pers. ud af huset kr. 229,-

Pr. pers. på hotellet kr. 279,-



Jul i vores Gourmetrestaurant

Jul i Thy 3 retters

Koldrøget laks

Syltet sennepskorn, syrnet fløde, urteolie,
sprødt rug, urter

Langtidstilberedt svinebryst

Årstidens grønt, sprød gris, syltet rødkål,
brunede kartofler, julesauce

Risalamande m/Grand Cru vanilje

Kirsebær-sorbet, lun kirsebær-sauce,
ristede mandler, skovsyre

Juletilbud

3-retters kr. 399,-

Jule-gourmet 2-5 retters

Gourmetsnack & bobler

Å kr. 185,-

Chawanmushi

Saltet nordatlantisk reje, ostesauce,
ørredrogn, purløg, sansho

Tatar af okseinderlår

Svampe-creme, syltet ribs, syltet sennepskorn,
sprød rug, karse, peber, grillet purløgsolie

Grillet Jomfruhummer fra Hanstholm

Fermenteret tomatsauce, syltet grøn tomat,
tørret tomat, urter

Grillet Andebryst

Rosa grønkal, fermenteret løgpure,
rehydreret rødbede, 5 spice, andeglace,
rød melde, aromatisk peber

Kirsebær-sorbet

Syltede kirsebær, Tonka hvid choko namelaka,
skovsyre, mandel-tuille, saltet marengs

2 retter pr. pers. kr. 445,-

3 retter pr. pers. kr. 545,-

4 retter pr. pers. kr. 645,-

5 retter pr. pers. kr. 745,-



HOTEL THINGGAARD

HURUP THY

2004 20 års jubilæum 2024

Jernbanegade 5 · 7760 Hurup Thy

Tlf. 97 95 12 00

info@hotelthinggaard

www.hotelthinggaard.dk

