



RESTAURANT FYRTÅRNET

Altid en velkomstappetizer, mens du venter.

SMØRREBRØD

Alle smørrebrød serveres med frisk, sprød salat

Æg og rejer

Kogte æg med håndpillede rejer, mayonnaise og grønt.

kr. 165,-

Roastbeef

Med hjemmerørt remoulade, ristede løg, peberrod, kapers og agurk.

kr. 175,-

Kartoffel

Med mayonnaise, rygeost, sprød bacon og syltede løg.

kr. 165,-

Fiskefilet

Med remoulade, citron og agurk.

kr. 165,-

Rullepølse

Med sky, løg, karse og tomat.

kr. 165,-

FROKOST

Frokostfavoritter til enhver smag

Fyrtårnets burger

250 g hakkebøf med Vesterhavssost, bacon, syltede rødløg og chilimayo, serveret med pommes frites og aioli.

kr. 225,-

Stjernesked

Pandestegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks og rød dressing, serveret på smørrestet brød.

kr. 215,-

Helstegt rødspætte

Med hvide kartofler, smørsauce, tyttebær og citron.

kr. 295,-

SALAT

Friske og lette retter til frokosten

Røget laks

Med rygeost, sprødt rugbrød og sprøde salater.

kr. 150,-

Kyllingesalat

Med bacon, cæsardressing og sprøde salater.

kr. 145,-



Altid en velkomstappetizer, mens du venter.

FORRETTER

Nyd en lækker forret som start på måltidet

Skindstegt kulmule

Med selleripuré og brunet smør.

kr. 150,-

Røget laks

Med rygeost, radiser og sprødt rugbrød.

kr. 150,-

Smørstegte jomfruhummere

Med portvins-beurre blanc og friske urter.

kr. 150,-

Carpaccio

Med trøffelolie, syltede løg og sprød parmesan.

kr. 150,-

Alle forretter kommer med friskbagt brød samt smør.

DESSERTER

Nyd en sød afslutning på måltidet

Citronsorbet

Med friske bær.

kr. 95,-

Dagens kage

Med vaniljeis og friske bær.

kr. 110,-

HOVEDRETTER

Veltilberedte retter med smag og kvalitet

Helstegt rødspætte

Med hvide kartofler, smørsauce, tyttebær og citron.

kr. 295,-

Ribeye 250 g

Serveret med krydderurtesmør, årstidens grøntsager, bearnaise og pommes frites.

kr. 325,-

Fyrtårnets burger

250 g hakkebøf med Vesterhavssost, bacon, syltede rødløg og chilimayo, serveret med pommes og aioli.

kr. 225,-

Stjerneskud

Pandestegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks og rød dressing, serveret på smørristet brød.

kr. 225,-

Skaftkotelet

Med lynstegt spidskål, årstidens rodfrugter, saltbagt løg og svampesauce.

kr. 265,-

Farseret unghanebryst

Serveret med sauté af årstidens grønt, bagt tomat og kraftig glace på hønsefond.

kr. 275,-

Perlebygotto

Vegetar

Vegetarisk ret med ristede svampe, kik-ærter, grøn olie og sprøde parmesanflager, serveret med friskbagt brød.

kr. 245,-