

RESTAURANT FYRTÅRNET

Altid en velkomstappetizer, mens du venter.

DESSERTER

Nyd en sød afslutning på måltidet.

Brownie med vaniljeis

89 kr.

En lækker brownie serveret med cremet vaniljeis.

Klassisk Tiramisu

94 kr.

Italiensk dessert med mascarponecreme, kaffe og bløde lag af ladyfingers.

Citronsorbet med frisk frugt

84 kr.

En forfriskende dessert med syrlig citronsmag og sæsonens friske frugter.

Vanilje Panna Cotta

89 kr.

Serveres med frisk jordbærkompot.

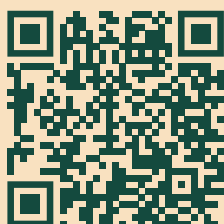
Tak fordi I besøger Restaurant Fyrtårnet.

Gør oplevelsen komplet med et besøg i Oplevelsescenter Maskinrummet – et af Nordjyllands mest unikke maritime museer.

Her træder I ind blandt imponerende skibsmotorer, historiske værksteder, gamle maskiner og spændende fortællinger om søfart, håndværk og teknologi.

Oplevelsescenteret giver et levende indblik i den maritime kulturarv og livet omkring havnen, hvor store motorer, mekanik og menneskers arbejde har spillet en vigtig rolle gennem tiden.

Scan QR-koden for at læse mere om Oplevelsescenter Maskinrummet





Velkommen til Restaurant Fyrtårnet

Her, midt i et levende univers i hjertet af Skagen i Oplevelsescenter Maskinrummet, mødes maskiner, mode, historie og interesser under samme tag. Fra Restaurant Fyrtårnet kan du nyde udsigten over Skagen, Kattegat og Skagerak, mens du gør din oplevelse komplet med mad og drikke i godt selskab. Lad måltidet være enten pausen midt i opdagelsen eller den perfekte afslutning på dagen.

RESTAURANT FYRTÅRNET

Altid en velkomstappetizer, mens du venter.

FROKOSTMENU

Gælder fra 11.30 - 15.00

Rødspætte

295 kr.

Helstegt rødspætte med smørstegte kartofler. Pyntet med persille.

Fyrtårnets burger

219 kr.

200 g grillet Angus bøf, serveret med stegt bacon og parmesanost, salat, basilikum og mayonnaise. Serveres med pommes frites.

Stjernesked

215 kr.

Pandestegt fiskefilet, dampet fisk, håndpillede rejer, røget laks, hjemmelavet urtedressing og ristet brød.

Rejemad

189 kr.

Ristet brød med smør, håndpillede rejer, kaviar, dild og urtedressing.

Fiskefilet

169 kr.

Med pommes frites, grov remoulade og citron. + rejer for 45 kr.

Laksetartar

179 kr.

Ferskmarineret laksetartar. Fersk laks marineret til tartar på ristet brød med frisk salat og lime-mayonnaise.

Mumssalat

175 kr.

Grillede jomfruhummere med spidskål, forårsløg, hjertesalat, grønne asparges og lime-mayonnaise.

Varmrøget laks

185 kr.

Varmrøget laks med stuvet spinat og ristet brød.

SMØRREBRØD

Alle smørrebrød serveres med frisk, sprød salat

Røget makrelmad

155 kr.

Røget makrel med kartofler, mayonnaise og frisk salat.

Kartoffelmad

165 kr.

Nye kartofler med citron, mayonnaise og frisk grønt.

Æg og rejer

175 kr.

Kogte æg med håndpillede rejer, mayonnaise og grønt.

Stegt fiskefilet

165 kr.

Pandestegt Skagen-rødspættefilet med remoulade. Tilføj rejer for 45 kr.

Fiskefrikadelle

159 kr.

Pandestegt fiskefrikadelle med grov remoulade og frisk grønt.

Roastbeef

169 kr.

Roastbeef med remoulade, peberrod, ristet løg, tomat og pickles.

Rullepølse

149 kr.

Rullepølse med sky, tomat, løgringe og italiensk salat.

Sildemad

169 kr.

Marineret sild med karry, salat og løgringe.

RESTAURANT FYRTÅRNET

Altid en velkomstappetizer, mens du venter.

FORRETTER

Nyd en lækker forret som start på måltidet

Jomfruhummercarpaccio 165 kr.

Tyndbanket jomfruhummer marineret med olivenolie og revet citron. Serveres med ristet brød.

Oksecarpaccio 159 kr.

Tyndt skåret oksemørbrad marineret med olivenolie. Anrettet med ristede pinjekerner og parmesancreme.

Premium tun 145 kr.

Pandestegt sesampaneret tun marineret med ponzu-citronsoja, spiresalat og forårsløg.

Jomfruhummer sauté 185 kr.

Pandestegt jomfruhummer med hvidløg, chili og smør i en dampet hvidvinsvelouté.

Muslingesuppe 149 kr.

Hvidvinsdampede muslinger serveret i en flødelegeret suppe med urter i julienne.

Skaldyrstallerken 175 kr.

Dagens fangst af skaldyr serveres håndpillet med sprød salat, marineret i olivenolie og citron.

Trilogi af fisk 149 kr.

3 forskellige fisk anrettet på sydlandsk ristet brød med en frisk ostecreme.

Skaldyrsfad (min. 2 personer) 585 kr.

Jomfruhummer, pil-selv rejer, muslinger, krebs, røgede pillede rejer, hvidløgsmayo, urtecreme.

HOVEDRETTER

Alle retter serveres med dagens tilbehør. Det er muligt at tilvælge pommes frites til hovedretten + 45 kr.

Muslingesuppe 198 kr.

Hvidvinsdampede muslinger serveret i en flødelegeret suppe med julienne af urter.

Stegt rødspætte 295 kr.

Smørstegt Skagen-rødspætte serveres med klassisk kartoffel og smørsauce med frisk persille.

Pighvar 329 kr.

Pandestegt filet af pighvar serveres med cherrytomater, hvidvinsdampet asparges og citron.

Dagens fisk 295 kr.

Filet af hvid fisk, pandestegt med smør. Serveres med en sauce af fisk og friske urter.

250 g Madagaskar-peberbøf 349 kr.

Grillet Ribeye af okse serveret med okseglace.

Fyrtårnets burger 219 kr.

200 g grillet hakkebøf af Angus, serveret med stegt bacon og parmesanost, salat, basilikum og mayonnaise. Serveres med pommes frites.

Spaghetti allo Scoglio 239 kr.

Spaghetti med skaldyr i tomat sauce.

Stjernesked 215 kr.

Pandestegt fiskefilet, dampet fisk, håndpillede rejer, røget laks, hjemmelavet urtedressing og ristet brød.