

RESTAURANT ÆRØHUS

FORRETTER

Rødspætte soufflé med æbler og rejer serveret med torskfilet, portvinssyltede pærer, mandelcreme og krydderurte mayonnaise, hertil brød og smør.	kr. 125
Hjemmelavet tomatsuppe med creme fraiche.	kr. 69
Røget laks med toast, senneps vinaigrette og spæd salat.	kr. 110
Spæd salat med friske grøntsager og pinjekerner.	kr. 69
Dagens forret (spørg betjeningen)	

HOVEDRETTER

Pandestegt Ærø rødspætte med persillesauce, agurkesalat og hvide kartofler.	kr. 148
Filet af Ærø torsk med cremet skaldyr sauce.	kr. 168
Unghanebryst på bund af friske grøntsager, hertil cremet hvidvin sauce samt dagens kartofler.	kr. 148
Helstegt svinemørbrad, hertil smørdampede grøntsager, dagens kartoffel samt cremet krydderurt sauce.	kr. 148
Oksesteak (min 200 g) med rødvin sauce, serveres med dagens kartoffel. Vælg mellem grøntsager eller salat.	kr. 148
Vegetar lasagne med fetaost og grøntsager.	kr. 125

DESSERTER

Lun chokolade fondant med hjemme syltet bærkompot hertil vaniljeis på bund af kage crumble.	kr. 75
Hjemmebagte pandekager med is.	kr. 71
Isdessert.	kr. 65
Ærøhus desserttallerken.	kr. 125

BØRNEMENU

Fiskefilet med ristede kartofler.	kr. 98
Kyllingebryst med ristede kartofler.	kr. 98
Spaghetti Bolognese.	kr. 98

MOD FORUDBESTILLING

Stegte ål fra Birkholm (400 g).	kr. 345
---------------------------------	---------

Højrebsbøf skåret af Ærø Dexter oksekød med dagens tilbehør. (størrelse L kr. 198,- / XL kr. 250,-)