

SNACKS

LUNE VAFLER 48
med Vadehavsskinke og persillemayo med hvidløg

MANDLER 48
Røgede og saltbagte mandler

GRØNNE OLIVEN 48
med rosmarin og citron

CHIPS 48
Hjemmelavede chips



2 SNACKS >>> **96**
EFTER EGET VALG

3 SNACKS >>> **118**
EFTER EGET VALG

4 SNACKS >>> **145**
EFTER EGET VALG

KEJSERLIG PLANKE 120
Lokalt charcuteri med hvidløgsmayo og friskbagt kuvertbrød

FORRETTER

*** RIMMET DANSK LAKS** 138
med ingefær og koriander, røget fløde, saltede agurker og syltede rødløg

GRILLET VESTERHAVSFISK 145
med persille og hvidløg på jordskokkepuré og kraftig hummersauce

KAMMUSLINGER 149
med fennikelcrudité i kraftig hummerbisque

OKSECARPACCIO 138
med syltede svampe, svampe aioli og friskrevet Vesterhavssost

LOKALE SPECIALITETER 159
fra Varde Ådal, Enghavegård, Jernvedlund og Vadehavet

HOVEDRETTER

HOPBALLE MØLLE KYLLINGEBRYST 268
med grillet artiskokpuré, kroket af lår og luftig kartoffelmos med årstidens grønt og estragonsauce

*** GRILLET KALVECULOTTE** 289
med citrontimian, årstidens grønt, pomme Anna og kraftig timiansauce

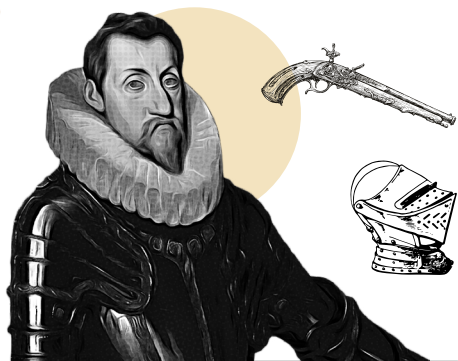
KRYDDERSTEGT KALVEFILET 320
med pomme fondant, årstidens grønt og portvinssauce

HIMMERLAND RIBEYEFILLET STEGT 325
med rosmarinsmør, ristede kejserhatte, pomme Anna og kraftig rødvinssauce

VARDE ÅDAL LAM 310
med grillede læg, timian, små stegte kartofler og skysauce



EN KEJSERLIG SMAGSOPLEVELSE



KEJSERENS DESSERTER

DESSERTER

GATEAU MARCEL

kraftig chokoladecake med chokolademousse, broken gel samt vaniljeis med brændt marengs

110

*** CITRON PANNA COTTA**

med krystalliseret hvid chokolade og saltet karamel

110

DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS

med bærkompot, kagecrumble og karamel

110

CREME BRÛLÉE

med sprød karamel og hindbærsorbet

110

ET UDVALG AF OSTE (4 SLAGS)

fra omkringliggende osterier med sødt og sprødt

145

VÆLG IMELLEM

3 SMÅ DESSERTER

FRIT VALG



165

NATMAD

NATIONALPARKENS SKATTEKAMMER

156

skinke, Bresaola, chorizo og oste med tarpenader og sylterier

HOTDOGS

156

Grillede gourmet hotdogs med briochebrød og hjemmelavet tilbehør

MULLIGATAWNY

125

Indisk karrysuppe med ris og kuvertbrød

SANDWICH

145

skinke og brie, bresaola fra Enghavegård, stegt okseinderlår fra Himmerland

**LIDT MAD TIL
DE SENE TIMER**

PERFEKT AFSLUTNING!





PAKKE 1

5 TIMERS ARRANGEMENT

515

Blomsterdekorationer på bordene fra Varde Gartens florist
3-retters menu*
Isvand
Kaffe / the efter middagen

PAKKE 2

5 TIMERS ARRANGEMENT

595

Blomsterdekorationer på bordene fra Varde Gartens florist
Et glas til velkomstdrink
3-retters menu*
Isvand
Kaffe / the efter middagen

PAKKE 3

5 TIMERS ARRANGEMENT

965

Blomsterdekorationer på bordene fra Varde Gartens florist
Et glas til velkomstdrink
3-retters menu*
Isvand
Fadøl / sodavand husets vine ad libitum under middagen
(hvidvin og rødvin)
Kaffe / the efter middagen

PAKKE 4

7 TIMERS ARRANGEMENT

1125

Blomsterdekorationer på bordene fra Varde Gartens florist
Et glas til velkomstdrink
3-retters menu*
Isvand
Fadøl / sodavand / husets vine ad libitum under middagen
(hvidvin og rødvin)
Kaffe / the efter middagen
Fri bar med fadøl / sodavand / menuvine

PAKKE 5

7 TIMERS ARRANGEMENT

1195

Blomsterdekorationer på bordene fra Varde Gartens florist
Et glas til velkomstdrink
3-retters menu*
Isvand
Fadøl / sodavand / husets vine ad libitum under middagen
(hvidvin og rødvin)
Kaffe / the efter middagen
Fri bar med fadøl / sodavand / menuvine / long drinks frit valg

EKSKLUSIV OPLEVELSE

PRIVATE DINNER

5 TIMERS ARRANGEMENT

1295

EFTERSKÆNK

1495

Blomsterdekorationer på bordene fra Varde Garten florist
4 slags snacks
Et glas til velkomstdrink
5-retters sæson menu fra Von Lügenhals
Isvand
Afstemt vinmenu, 5 vine *** under middagen
Kaffe / the efter middagen
Sødt til kaffen

