

MENUKORT



VELKOMMEN

TIL RESTAURANT LIMFJORDEN

Du er kommet til en restaurant, hvor vi går op i at bruge lokale råvarer, som er produceret bæredygtigt og følger årstidernes skiften.

Vi bor skønt ved Limfjorden og har adgang til friske linemuslinger. Hvidvinsdampede fjordmuslinger med krydderurter fra Lars have er en af vores signaturretter, som vores gæster kører langt for.

Fisk og skaldyr købes frisk fra hallerne i Hanstholm. Vores fiskeretter tilberedes med respekt for råvarerne. En rødspættefilet der serveres her hos os, er frisk og pandestegt.

Oksekødet på Restaurant Limfjorden kommer fra opdrættere af Angus kvæg så smagen, mørheden og kvaliteten er i top.

Vi går meget op i hjemmelavet og sæsonbestemt tilbehør. Salater er med årstidens grønt. Dressinger og saucer er hjemmerørte og brødet hjemmebagt.

Vi har et varieret udvalg af drikkevarer, hvoraf mange er lokalt producerede. Vi vil meget gerne hjælpe dig med at vælge noget, som passer til den mad du bestiller.

Om vores service

Vores lokaler er indrettet, så der er plads til store og små selskaber.

Så er du til romantisk middag for 2 eller skal holde barnedåb, bryllup, konfirmation, fødselsdage, firmafester eller en begravelse har vi stedet.

Om sommeren har vi en hyggelig lukket gårdhave, hvor det er muligt at finde både sol og skygge og nyde et glas køligt vin eller en øl fra det lokale bryghus.

Lever vi ikke op til dine forventninger, så fortæl os det og vi finder en løsning sammen.
Er du tilfreds sig det til andre ;)

Har du nogle allergener vi skal tage højde for?
Sig det til din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.



*Mange kærlige hilsner og
velbekomme*

Lars Steffensen Indehaver & kok

SPECIAL MENU

LIMFJORD ANGUS MENU

Forret: **Rejecocktail**

Håndpillede rejer serveret på fine salater. Hertil husets hjemmelavede dressing

Hovedret: **Steak af Angus Kødkvæg**

200 gram steak skåret af mør Angus oksefilet

HUSK STEGEGRADER PÅ BØFFEN.

***Gennemstegt:** Bøffen er helt "død"*

***Mediumstegt:** Bøffen er saftig og rosa indeni.*

FORRETTER

(priser gælder i forbindelse med bestilling af hovedret)

HAVKAT

Stegt havkat med hummerbisque og hjemmesyltede asparges 135,-

DAMPEDE MUSLINGER

350 gram hvidvinsdampede limfjordsmuslinger i skal med hvidvin og urter.

Serveres med hjemmelavet surdejsbrød og urtecreme. 125,-

SOLMODNE TOMATER OG BURRATA

Serveres med rucola, ekstra jomfruolivenolie, flagesalt og kværnet peber
hjemmelavet surdejsbrød. 125,-

BURGERS

LIMFJORDENS ROYALE BURGER

Grillet 200 gr. oksehakkebøf, gratineret med cheddar, sprødt bacon, grønt, syltede rødløg
Hertil pommes frites og chillimayo. 199,-

KØD FRA GRILLEN

DIN FAVORIT STEAK

Udskåret, mør steak af Angus oksefilet. Dertil en grøn salat med årstidens grønt og dressing. Vælg kartoffel, sauce til bøffen og bøffens størrelse.

PEBER-STEAK

Udskåret, mør steak af Angus oksefilet serveret med Madagaskarpeber blanding. Dertil en grøn salat med årstidens grønt og dressing. Vælg kartoffel, sauce til bøffen og bøffens størrelse.

HVIDLØGS-STEAK

Udskåret, mør steak af Angus oksefilet, garneret med hvidløg. Dertil en grøn salat med årstidens grønt og dressing. Vælg kartoffel, sauce til bøffen og bøffens størrelse.

STØRRELSER/PRIS:

200 gram 309,- 300 gram 379,-

GENNEMSTEGT: Bøffen er helt "død" **MEDIUMSTEGT:** Bøffen er saftig og rosa indeni.
RØD: bøffen er blodig og rød indeni "muuh"

GRILLET KYLLINGEBRYST

Serveret med årstidens grøntsager og salater. Valgfri sauce og kartofler. . . **185,-**

GRILLET OKSEBØF

250 gr. oksehakkebøf. Serveret med årstidens grøntsager og salater. Valgfri sauce og kartofler. **215,-**

VALGFRI KARTOFFEL:

Nye kartofler, pommefrites

VALGFRI SAUCE:

Pebersauce, bearnaisesauce, tzatziki +0,-

Tilkøb: Urtecreme +15,-

ANDRE SPECIALITETER

GRILLET LAKS

Serveret med kryddersmør, Nye danske kartofler. Asparges og salat. 289,-

DAMPEDE MUSLINGER SOM HOVEDRET

750 gram friske, hvidvinsdampede limfjordsmuslinger i skal serveres med pommes frites, citronbåde, dagens grønt og hjemmerørt urtecreme 259,-

DESSERTER

HJEMMELAVET ISLAGKAGE

Vanilje og jordbæris i lag med marengsnøddebunde, flødeskum og bær på toppen. . 75,-

CHOKOLADE-BROWNIE

Serveres med hjemmelavet vaniljeis og bær. 75,-

HJEMMEBAGTE PANDEKAGER

Serveres med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesauce. 75,-

HJEMMEBAGT RABARBER- KAGE

Hertil softice75,-

BØRNE MENU

BØRNEMENUER OP TIL 12 ÅR

Nachos gratineret med ost 95,-

Fiskefilet med pommes frites 119,-

Børneburger med ostegratineret hakkebøf og pommes frites 129,-

Frikadeller med pommes frites 119,-

Der er mulighed for en gratis side salat til alle børneretter med en hjemmerørt mormordressing, lavet med citron og fløde og serveret i en lille skål ved siden af.

Børneis med toppings 59,-