



Velkommen i Restaurant Stranden, der siden 5. maj 2022 også har været kendt som vores Elev-restaurant. Det er nemlig vores dygtige kokke- og tjenerlever, der primært driver restauranten, og står bag de forskellige retter og anbefalinger til vine, du ser her i menukortet. Vi håber, du får en dejlig aften. Velbekomme.

Menu & vine



Martins forret

Rødbedetatar med hasselnødder og revet gnalling, hertil hjemmelavet knækbrød

2020 Vina Borgia Grenache Borsao Bodegas, Campo de Borja 78,- / 388,-

Idas forret

Sandart bagt med citronsmør, hertil butternut squash og sprød jordskok

2021 Grüner Veltliner, Ried Hirschpoint Weingut Toni Harti, Thermen 88,- / 398,-

Meretes mellemret

(kan også serveres som hovedret)

Sød kartoffelbøf med kål, ribs og gulerod

2018 Guiry, Tenuta Mara Emilia Romanga 88,- / 388,-

Idas Hovedret

Stegt gråand, grønkål, knoldselleri og andesauce med rødvin

2019 Pinot Boir Rouge Marc Kreydenweiss, Alsace 98,- / 428,-

Ida og Emmas dessert

Variation af pærer med hvid chokolade og valnødder

2019 Les Charmills, Ch Le Tour Blanche Sauternes 98,- / 598,-

2 retter 298,- · 3 retter 358,- · 4 retter 408,- · 5 retter 448,-

Økologiske danske oste

hjemmelavet sylt, nødder og brød

En slags ost kr. 68,- to slags kr. 88,- herefter 20 kr. pr. stk.

2012 Pinot Gris "Clos Saint Urbain", Domaine Zind Humbrecht, Alsace 88,- / 478,-

*Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæson og tilgang af varer.
Har du spørgsmål vedr. allergener, er du velkommen til at henvende dig til restaurantens personale.*