

AFTEN

SNACK

'Stegt flæsk med persillesovs' og brødchips
Plukke kød, sylt, grønt og peberrodssalat
95,-

SUPPE

Grønsagspuré suppe kogt på torsk og gule ærter, hertil
timianolie, løgskaller samt surdejstoast med klipfisk
85,-

VEGETARRET

Saltbagte knoldselleri, syrlig æblekompot, peberrodsløde
samt indkogt most og rapsmayo
110,-

FISK

Ringkøbing skrubbe med agurkesalat, nye kartofler og
stegesmør smagt til med citron og persille
175,-

KØD

Krogmodnet lokal oksefilet pandestegt som bøf,
Serveret med kartoffelgratin og grillstegte grøntsager
med estragon dip
235,-

OST

To gode oste, sødt, radiser og selleri
90,-

DESSERT

Vores desserter er dagsaktuelle.
Vi lader os inspirere af sensommerens frugter og bær.
Se tavlen eller spørg tjeneren
75,-

AFTENMENU

Snack, fisk, aftenens ret og dessert
375,-
Med oksefilet som hovedret
425,-

AFTENENS RET

Aftenens ret er vores udgave af kendte danske retter. De
samme grundtanker, men med respekt for originalerne og
opdateret i takt med tiden.
Se tavlen eller spørg tjeneren
165,-

KAGE

Citronmåne, Napoleonshat
Brownie eller Gulerodskage
Styk 45,-



R E G A T T A

PAVILLONEN



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter
kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

Gældende fra den 3. september 2015

Bordreservation på 4498 0578 eller www.regatta-pavillonen.dk