

À LA CARTE

VINTER 2024

VELKOMMEN TIL RESTAURANT AQUA

På Hotel Marina kræser vi om retterne, laver maden fra bunden og bruger hovedsageligt lokale råvarer.

Alt imens vores kokkeelever bliver klædt på til den store verden, dykker vi ned i kokkebøgerne og udvikler de bedste opskrifter.

Køkkenet er åbent for bestilling alle dage
kl. 18.00-20.45

FORRETTER

FRANSK LØGSUPPE

Klassisk fransk løgsuppe med gratineret brød

Pris. 98 kr.

FRITERET BLOMKÅL

Friteret blomkål med hummus og grøn pesto

Pris. 98 kr.

DAGENS 3 ANRETNINGER

Der serveres hjemmebagt surdejsbrød til vores forretter

Pris. 118 kr.



HOVEDRETTER

DAGENS FISK

Dagens fisk Anrettet med sauteret spinat hertil serveres dagens kartofler og garniture samt en safran sauce

Pris. 268 kr.

STEAK AF ARGENTINSK OKSEFILET

Serveret med pommefrites, rødvinsauce samt dagens garniture

Pris. 298 kr.

LAMMEKRONE

Serveres med rosmarinsauce hertil dagens kartoffel, samt årstidens garniture

Pris. 318 kr.

VEGANSK HOVEDRET

Spørg tjeneren

Peberfrugt fyldt m. kikærter
Aubergine fyldt m. kartofler
Squash fyldt med brunoise af grønt

Pris. 198 kr.

DESSERTER

UDVALG AF SMÅ LÆKRE DESSERTER

Pris. 128 kr.

OSTETALLERKEN

Ostetallerken med udvalg af Arla Unika Serveres med hjemmelavede specialiteter og knækbrød

Pris. 118 kr.

HJEMMELAVET IS

Bund af crumble, coulis, friske frugter toppet med sprød tuiles.

Pris. 118 kr.

