

VELKOMMEN I RESTAURANT URFUGLEN

Sæt dig godt til rette og giv dig tid til en dejlig middag. Vi har ambitioner om at give alle vores gæster en god oplevelse ud over det sædvanlige, en oplevelse, hvor de økologiske råvarer er udvalgt efter sæson og som udgangspunkt er danske og lokalt producerede.

På Restaurant Urfuglen tilstræber vi at give dig smagen af det moderne danske køkken, hvor professionelle kokke løbende og helt naturligt udvikler nye menuer på kortet, så du er sikker på at opleve årstidsvariationen på din tallerken - både som á la carte gæst og til selskaber.

I ønskes en rigtig god aften.

Hilsen holdet bag

Restaurant Urfuglen

Bobler - 75 kr.
3 Retter med bobler - 500 kr.

3 retter - 450 kr.

Forretter – 130 KR

GRÆSKAR BISQUE

Kammusling - hjemmelavet bacon - savojkål m. æggeblomme
syltet rødløgsschutney - ristede boghvedekerner
+ 25 KR

TATAR

Håndskåret oksetatar - rødbede - kapers - skalotteløg - marineret glaskål &
bladselleri - sprød chips - confiteret æggeblomme - urter
+ 55 KR

CONSOMMÉ

Consommé af 3 slags løg - grillede løgskaller - syltede rødløg
brunet løgpuré - løgstøv - grøn løg-olie

FLAMBERET MAKREL

Lyn-flamberet saltet makrel - grillet citron & brunet smørsauce
marinerede fuego & hestebønner - persille - creme fraiche & pastinakcreme

Hovedretter – 265 KR

HELLEFLYNDER

Ristet glaskål - sousvide porrer - marineret hvidkål
ørredrogn - grønkålschips – fiske fumé sauce

BØF AF OKSEHØJREB

300 g økologisk frilands oksehøjrebs filet
saltbagt knoldselleri - nøddekna - bånd af sherrysyltet knoldselleri
sherrygel - sherrysauce - sprøde kartoffelchips
+ 95 KR

LOKAL FRILANDSGRIS

Magert saftigt rygstykke - bagte jordskokker - gulerødder i hvidvin og smør
rødkål i modnet balsamico - gulerodssauce m. urteolie

MIDTJYSK KRONVILDT

Lokalt krondyr - Bagt græskar - syltet græskar
græskarkerner - græskarolie - græskarpuré
vildtsauce med estragon
+ 35 KR

VEGETAR

Paneret knoldselleri
sæsongarniture - sauce på græskarjuice og sesamolie
med sprøde græskarkerner

Tilkøb – 45 KR

ØKO POMMES FRITES

med hjemmerørt mayo

Desserter – 85 KR

ÆBLE & KARAMEL

Æblesorbet med honning og karamel
kakao mille feuille med chokolademousse

DEKONSTRUKTURET DRØMMEKAGE

Luftig kage - vaniljecreme
brun farin og muscovado sauce
vanilje iscreme med citronskal

CITRON & VANILJE

Citron sorbet – vaniljecreme – CitronMalto
sprød marengs

OSTETALLERKEN

Oste fra danske producenter og økologiske Arla Unika
Vesterhavs ost - Gammel knas - Den hvide dame - Rød Løber - Sølvræv
Høgelundgaard 8
med Hyben kompot og sprødt knækbrød
+ 35 KR

Børnemenü – 95 KR (kun for børn op til 14 år)

KYLLING & FRITTER

med brød, smør og grønt

FISKEFILET & FRITTER

med brød, smør og grønt

CHURROS

Sprøde friterede Churros med kannelsukker og vaniljeis.

65 / 95 KR

Barn / Voksen
