

FEAG2GO

Kl. 17-19.30

Månedens 2—3 retters menu Dining

Fra min tid i Mulbjerg fisk

Hvide asparges med lækre håndpillede rejer, et lille hav af urter og hollandaise

Den forbrændte

Sommerens entrecote i fermenteret peber og hvidløg sat på sauce af forbrændt cognac, grov sennep og fløde. Serveret helt simpelt med sommersalater og sprøde fritter.

FEAG Cheesecake

Blød kage på friskost med smørstegt kiks, rabarber glace og en kugle sorbet med sommer sirup og tuilles

2 retter kr. 319,-

3 retter kr. 379,-

Aperitif & Starters:

Champagne Blanc de Blanc	79,-
Thierry Tournier	79,-
Tor del Colle Prosecco	69,-
Marterey , Chardonay	69,-

Salater og pasta:

Pasta basta	169,-
Hvidløgs stegte tigerrejer i klassisk syndig hvidvins sauce med et twist af friske sommertomater, vendt i Fettuccine	
Jysk carbonara	159,-
Pasta carbonara på Fettuccine, frisk parmesan, syndig fløde, bacon, legeret med æggeblomme, enkel, fed og røget,	
Ren terrasse hygge	169,-
Friske hvide asparges med lækre håndpillede rejer, et lille hav af urter, estragon dutter og salat vendt i senneps vinaigrette	
Smagen af Italien	159,-
Søde modne sommer tomater toppet med frisk mozzarella, grov pesto på Vesterhavs- ost, basilikum, hvidløg, friskstegt kyllingebryst og sat med salat vendt i vinaigrette	
Thai steak salat	169,-
På sprøde salater, sylt af rødløg, frisk chili, friske urter, søde tomater med sesam og peanuts hertil jysk sauce diable	

Alle serveres med hjemmebag og smør



FEAG2GO

Kl. 17-19.30

Snacks og andre lækkerier som starters:

Kaviar White Sturgeon 10g on the Rocks	150,-
Rejer i fillodej og urter med avocado dip	79,-
Sprødstegt kuller hale i grov panko med vores sauce tatar	69,-
Gambas jysk pil pil med hjemmebag til dyp	89,-
Krustader med grov creme af let rimmet og røget laks rørt med ramsløg	79,-
Små luftige jyske hapser med grøn mayo og sortfodsskinke	89,-
Vores kalvetatar let og lyn stegt, rørt og sat med chips	89,-
Saltede mandler, oliven, chips og knæk	79,-
Hvidløgsbrød og pisket cremefraiche	69,-

Forretter:

Fra en skøn sommer i Bordeaux	149,-
Brændt jysk tatar af dansk kalvemørbrad, kapers, cornichoner, syltet estragon, en klat sennep, en klat hvidløgsfermenteret mayo og sprød pommes Paille	
Det bedste fra Kyst	159,-
Gratineret danske jomfruhummere uden noget fis, serveret med urter i smør og surdej	
Det bedste fra 2 verdener	199,-
Grov carpaccio af kalvemørbrad med urtestegte jomfruhummere gratineret i Vesterhavssost, hasselnødder, løgskaller og dip af brunet smør	
Fra min tid i Mulbjerg fisk	159,-
Hvide asparges med lækre håndpillede rejer, et lille hav af urter og hollandaise	
Nachos - gode til øl	119,-
Vores nachos med ost, salsa, creme fraiche og guacamole	

Hovedretter a la carte:

Direkte fra Kyst	299,-
Smørstegt dagens fisk med bagt blomkålspure, skønne sauterede asparges, søde ærter, urt og skilt sauce. (Kan toppes med vores White Sturgeon kaviar 10g for 150,-)	
Den forbrændte	349,-
Sommerens entrecote i fermenteret peber og hvidløg sat på sauce af forbrændt cognac, grov sennep og fløde. Serveret helt simpelt med sommersalater og sprøde fritter.	
Kærlighed i fad - vores deleret for 2	599,-
Helstegt kalvemørbrad, sprøde fritter og bearnaisesauce	
Jysk Grønt	259,-
Pandestegt blomkålshjerte, skønne asparges, ærter, stegte hasselnødder, løgskaller og creme af langtidsbagt kål	
Surf & Turf - når kokken slår sig løs (mindst 2 cov og SKAL bestilles senest dagen før)	749,-
Forret og hovedret i en! Halv hummer fra Kyst, vores yndlings kaviar fra White Sturgeon, helstegt kalvemørbrad fra Himmerland, fritter og sauce choron	



FEAG2GO

Kl. 17-19.30

Fish & Chips med lidt mere end de andre:

Viborgs første Fish & Chips fra Snapsting 2017

159,-

Friskfanget kuller fra Kyst i grov panko panering med vores ikoniske sauce tatar og grove fritter

Fish 'n' chips deluxe

199,-

Deluxe serveres med kuller, Black tiger i fillodej og dagens friskfanget fisk, alt pakket i sprød panko og toppet på vores grove fritter med jysk krydret sauce tatar

Vores elskede Burgere, gennem et årti:

YODA - vaskeægte sommer bøfsandwich

189,-

Vores krogmodne hakkebøf gemt i kraftig brun sovs, bløde løg, peberrod, æble, grov jysk remoulade, BBQ toppet med frisk karse, forårsløg og en håndfuld ristet løg. Alt smidt i en bolle og serveret med vores sprøde fritter.

Vores 3 sommerhapper i rap

169,-

Viborgs rigtige bud på en mini slider i eget hjemmebag:

- * Langtidsstegt ungvæg med salsa og rørt avokado
- * Sprødstegt kylling med bacon, ost og krydret dip
- * Revet gris rørt i vores egen BBQ og toppet med rørt sommerkål.

VVB - Viborgs vildeste sensommer burger

189,-

Alt det bedste på lag af stegt hakkedreng toppet med vores tomat relish og ost - sprødstegt kylling toppet med glaseret løg og bacon - revet gris i BBQ toppet med rørt sommerkål. Alt smidt i en bolle smurt med vores chilimayo og friske salater.

Den helt sikre med ko

159,-

Stegt hakkedreng med krydret tomat relish, ost, stegt bacon, BBQ, sure agurker, løg og sprøde salater, det hele smidt i bolle smurt med vores chilimayo

Den helt sikre med kylling

159,-

Klassisk stegt kylling bryst med krydret tomat relish, ost, bacon, BBQ, sure agurker, løg og sprøde salater, det hele smidt i bolle smurt med vores chilimayo

Vege burger

159,-

Stor grillet kikærtebøf, BBQ, bløde glaserede løg, grillet hjertesalat, chips af rødder og små stærke overraskelser. Alt smidt i en bolle smurt med vores chilimayo.

Alle vores burgere serveres med sprøde fritter, ketchup og chilimayo

Juniors sult

Cheeseburger med fritter og dyp

99,-

Mini Fish 'n' chips med dyp

99,-

Mini pasta carbonara, parmesan, fløde, stegt bacon, legeret med æggeblomme

99,-

Vores nachos, med ost, salsa, cremefraiche og guacamole

119,-

Vores nachos toppet med kylling, med ost, salsa, cremefraiche og guacamole

149,-

