

Velkommen til Restaurant Nørby Tirsdag

Kammuslingtatar
Brisler, hvide asparges & hønseskum
Salat af agurker, radiser & sumak

Bagt havkat
Blomkål, salvie & syltet fennikel
Brunet smørsauce

Vælg mellem
Sommerbær, crumble & vanilje
eller
Osteservering med kompot og knækbrød

450,-

Ønsker du/I både ost og sød dessert, kan dette tilkøbes for
+125 kr.

Allergener, vegetarer/pescetarer bedes venligst oplyses på forhånd ved booking

Velkommen til Restaurant Nørby Onsdag

Blåmuslinger & chorizo
Fiskecarpaccio m. ørredrogn
Fennikelsalat

Braiseret svinebryst af øko gris
Gyoza & dampet sommerkål
Sauce m. yuzu

Vælg mellem
Sommerbær, crumble & vanilje
eller
Osteservering med kompot og knækbrød

450,-

Ønsker du/I både ost og sød dessert, kan denne tilkøbes for
+125 kr.

Allergener, vegetarer/pescetarer bedes venligst oplyses på forhånd ved booking

Velkommen til Restaurant Nørby Torsdag

Rørt tatar af økologisk okse
Rejer, dild & agurk
Grøn salat a la Vietnam

Bagt kuller
Tomat, squash & løg
Sauce nage & nye kartofler

Vælg mellem
Sommerbær, crumble & vanilje
eller
Osteservering med kompot og knækbrød

450,-

Ønsker du/I både ost og sød dessert, kan denne tilkøbes for
+125 kr.

Allergener, vegetarer/pescetarer bedes venligst oplyses på forhånd ved booking

Velkommen til Restaurant Nørby Fredag

Fanø skinke & syltet fennikel
Baccala
Tomatsalat med dansk mozzarella

Braiseret spidsbryst af øko okse fra Fanø Angus
Gulerødder & spinat
Sauce & nye kartofler

Vælg mellem
Sommerbær, crumble & vanilje
eller
Osteservering med kompot og knækbrød

450,-

Ønsker du/I både ost og sød dessert, kan denne tilkøbes for
+125 kr.

Allergener, vegetarer/pescetarer bedes venligst oplyses på forhånd ved booking

Velkommen til Restaurant Nørby

Lørdag

Snekrabbesalat
Carpaccio af øko okse
Grøn salat med mormor dressing

Confiteret kylling fra Hopballe Mølle
Frikassé med sommergrønt
Nye kartofler

Vælg mellem
Sommerbær, crumble & vanilje
eller
Osteservering med kompot og knækbrød

450,-

Ønsker du/I både ost og sød dessert, kan denne tilkøbes for
+125 kr.

Allergener, vegetarer/pescetarer bedes venligst oplyses på forhånd ved booking