



Hos Restaurant JA er maden enkel.
Vores fokus er på perfekt tilberedning og udsøgt smag.
Råvarerne er valgt med omtanke.
Vi tænker bæredygtighed og økologi.

Vores mad er lavet med holdning
og godt håndværk, ligesom vinen i vinkælderen.
Gode vine er nøglen til unikke smagsoplevelser.
Det skal være kvalitet. Det skal være velsmagende.
Det må gerne overraske.

Uanset om du drikker vin, øl eller saft,
er den gode smag nøglen til det gode måltid.
Hverken mere eller mindre.

GOD APPETIT

JA

SNACK

VALENCIA MANDLER

- Ristet og krydret.

35

JA "MINI BURGER"

- Agurk, tomat, fintskåret højreb og parmesan.

95

TOAST

- Vildt toast med sprødt skinke, hasselnødder og trøffel sauce.

110

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche og Lyksvad caviar.

125

LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg og blinis.

10 gram

250

FORRETTER

KARTOFFEL

- Grønne asparges, kartoffel vendt i urte creme serveres med stenbidderogn og sprød vaffel.

145

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

155

OKSE TATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré og skorzonerrødschips.

145

ASPARGES OG CAVIAR

- Pocheret hvide og grønne asparges med skum på hønsefond, gammel knas og Lyksvad caviar.

175

HOVEDRETTER

60 DAGES KROGMODNET HØJREB FRA GULDRUMMET

- Stegt højreb af kvie.
Serveres med sprøde fritter & bearnaise.

385

Vi har som de eneste i danmark lov til at serveres højreb af kvie, fra guldrummet. Vores højreb modnes i guldrummet i hele 60 dage inden det sendes til Holstebro.

OKSEMØRBRAD

- Håndskåret tournedos af oksemørbrad serveres med
sprøde fritter & bearnaise.

385

VESTERHAVS PIGHVAR

- Stegt pighvar med kartofler, hvide og grønne asparges, okse ragout
og persille sovs.

325

ØKOLOGISK ROKKEDAHL KYLLING

- Stegt bryst og konfiteret lår serveres med kartofler med løvstikke,
grønne asparges og sauce supreme.

295

M E N U E R

3 RETTERS MENU

400

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

ØKOLOGISK ROKKEDAHL KYLLING

- Stegt bryst og konfiteret lår serveres med kartofler med løvstikke, grønne asparges og sauce supreme.

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

5 RETTERS MENU

550

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

KARTOFFEL

- Grønne asparges, kartoffel vendt i urte cerme serveres med stenbidderogn og sprød vaffel.

TATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré og skorzonerrødschips.

ØKOLOGISK ROKKEDAHL KYLLING

- Stegt bryst og konfiteret lår serveres med kartofler med løvstikke, grønne asparges og sauce supreme.

RABARBER

- Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

Menuerne skal vælges af hele bordet. Ved ændringer i menuen, vil der komme en merpris.

M E N U E R

JA FAVORITTER

850

CAVIAR

Vaffel & Lyksvad caviar.

KARTOFFEL

Grønne asparges, kartoffel vendt i urte cerme serveres med stenbidderogn og sprød vaffel.

HVIDE ASPARGES

Pocheret hvide asparges med skum og Lyksvad caviar.

JA "MINI BURGER"

Agurk, tomat, fintskåret højreb og parmesan.

TATAR

Håndskåret tatar af okse med peberfrugtspuré og skorzonerrød chips.

PIGHVAR

Stegt pighvar med okse ragout og persille sauce.

RABARBER

Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

Serveres kun Fredag & Lørdag.

Menuen skal vælges af hele bordet.

DESSERT

ARLA UNIKA

- Solbær i variation med udvalgte oste fra Arla Unika.

135

RABARBER

-Bagt rabarber, rabarber broken gel og vanilje is.

140

ÉN SURPRISE

-Bund af mazarinkage serveres med havtornsorbet, vanilje parfait og italinesk marengs.

145

CREPES SUZETTE

- Pandekage med abrikos, grand manier, karamel og hjemmelavet vanilje is på bourbon vanilje.

145
