



Velkommen til Restaurant JA

I de næste to uger har vi ekstra fokus på at mindske
madspild.

Derfor har vi valgt at skære lidt ned på antallet af retter -
men ikke på kvaliteten.

Vi håber i vil tage godt imod vores nye menukort hvor
maden er lavet med holdning
og godt håndværk.

VELBEKOMME

JA

Madspildsuge 27 & 28

SNACKS & FORRETTER

TUN

- Sprød tærte med rå tun, tomat salsa, glaskål og tallerkensmækker.

85

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar.

115

TORSK

- Vesterhavs torsk med ærter og muslinge sauce.

140

DAGENS FORRET

- Spørg din tjener.

135

HOVEDRETER & MENUER

60 DAGES KROGMODNET HØJREB FRA GULDRUMMET

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

385

Vi har som de eneste i Danmark lov at servere højreb af kvie, fra guldrummet.

Vores højreb krogmodnes i 60 dage, inden det sendes til Holstebro.

DAGENS HOVEDRET

- Spørg din tjener.

275

3 RETTERS MENU

Dagens menu, med fokus på madspild og håndværk.

- Spørg din tjener.

350

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

5 RETTERS MENU

Dagens menu, med fokus på madspild og håndværk.

- Spørg din tjener.

450

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

DESSERT

DANSKE OSTE

- Solbær i variation med knækbrød og udvalgte danske oste.

135

DAGENS DESSERT

- Spørg din tjener.

135

CREPES SUZETTE

- Pandekage med arikos, Grand Manier, karamel & hjemmelavet vanilje is.

145
