



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

TUN

- Sprød tærte med rå tun, chilimayo og tallerkensmækker.

95

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche og Lyksvad caviar.

125

EN SPRØD START

- Start jeres aften med vores sprøde snacks.

JA "mini burger"

Tun

Vaffel

250

FORRETTER

DANSK SORTHUMMER

- Smørpocheret hummer med nye danske kartofler, ærter og basilikum.

165

HVIDE ASPARGES

- Pocherede hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

155

OKSETATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré og skorzonerrodschips.

145

BRISLER

- Stegte brisler med grønne asparges, løgpuré og skum.

135

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 servere 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, okseragout og persillesovs.

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

- Pocherede 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.

JORDBÆR

- Pavlova med danske jordbær, rabarber og vanilje is.
-

5 RETTERS MENU

550

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

BRISLER

- Stegte brisler med grønne asparges, løgpuré og skum.

TATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré og skorzonerrød.

ØKOLOGISK ROKKEDAHL KYLLING

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

JORDBÆR

- Pavlova med danske jordbær, rabarber 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.

HVIDE ASPARGES

Pocherede hvide asparges med rejer og sauce mousseline.

DANSK SORTHUMMER

Smørpocheret hummer med kartofler, ærter og basilikum.

JA "MINI BURGER"

Agurk, tomat, fintskåret højreb og parmesan.

TATAR

Håndskåret tatar af okse med peberfrugtpuré og skorzonerrød chips.

PIGHVAR

Stegt pighvar med okseragout og persillesauce.

JORDBÆR

Pavlova med danske jordbær, rabarber 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

PAVLOVA

- Pavlova med danske jordbær, rabarber og vanilje is.

140

ÉN SURPRISE

-Bund af mazarinkage serveres med havtornsorbet, vaniljeparfait og italiensk marengs.

145

CRÊPES SUZETTE

- Pandekage med abrikos, Grand Manier, karamel og hjemmelavet vaniljeis på bourbon vanilje.

145
