



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 & krydret.

35

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar.

125

CROQUETTES

- Kartoffel, torsk & salsa.

85

LYKSVAD CAVIAR

- Creme fraiche, skalotteløg & blinis.

10 Gram

250

30 Gram

600

FORRETTER

VESTERHAVS HELLEFLYNDER

- Stegt helleflynder med muslingesauce & ærter.

145

SELLERI

- Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

130

LAKS

- Koldrøget laks med tomatconcassé & spinat creme.

125

SVAMPE

- Grillet brioche brød med svampestuvning & ribs.

125

HOVEDRETTER

VESTERHAVS PIGHVAR

- Stegt vesterhavspighvar med citronsaucé samt sauté på kål & æble.

325

60 DAGES KROGMODNET HØJREB

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

385

MENU HOVEDRET

- Dagens menu hovedret tager udgangspunkt i vores 3-5 retters menu.
Spørg evt. din tjener.

275

M E N U E R

3 RETTERS MENU

400

SELLERI

- Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

VESTERHAVS HAVTASKE

- Stegt havtaske med jordkok, gulerødder & sauce blanquette.

ÆBLE

- Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

5 RETTERS MENU

600

LAKS

- Koldrøget laks med tomatconcassé & spinat creme.

VESTERHAVS HELLEFLYNDER

- Stegt helleflynder med muslingesauce & ærter.

SELLERI

- Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

VESTERHAVS HAVTASKE

- Stegt havtaske med jordkok, gulerødder & sauce blanquette.

ÆBLE

- Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

Ved ændringer i menuen, vil der komme en merpris.

M E N U E R

JA FAVORITTER

950

CAVIAR

Vaffel & Lyksvad caviar.

LAKS

Koldrøget laks med tomat concassé & spinat creme.

VESTERHAVS HELLEFLYNDER

Stegt helleflynder med muslingesauce.

SVAMPE

Svampestuvning på grillet brioche brød.

SELLERI

Saltbagt knoldselleri med røget skinke fra Hestbjerg.

HAVTASKE

Stegt havtaske med jordkok, gulerødder & sauce blanquette.

ÆBLE

Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

Serveres kun Fredag & Lørdag.

Menuen skal vælges af hele bordet.

DESSERT

ARLA UNIKA

- Solbær i variation med Rød Løber og Gammel Knas.

135

PETIT FOUR

- Hjemmelavet cannelés & madeleines.

30

ÆBLE

- Danske håndplukkede æbler med karamel, vanilje & kanel.

125

CREPES SUZETTE

- Flamberet Pandekage med abrikos, grand manier, karamel & bourbon vaniljeis.

145
