



Velkommen til Restaurant JA

Her lader vi det enkle møde det sublime.

Vores køkken tager udgangspunkt i råvarer udvalgt med omhu, bæredygtighed og respekt. Tilberedt med præcision, finesse og et ubetinget fokus på smag.

I vores vinkælder hviler flasker med karakter og historie.

Hver vin er nøje udvalgt for at løfte retten, øjeblikket og helheden. For os er et måltid en oplevelse, hvor ærlighed, kvalitet og en smule overraskelse går hånd i hånd.

Uanset om du vælger vin, øl eller saft,
handler det om den rene, gode smag.
Den der samler, løfter og fuldender.

Vi ønsker dig en udsøgt oplevelse.

JA

S N A C K

SORTFODSSKINKE

Sprød vaffel, vesterhavsost & sortfodsskinke

95

KAMMUSLING

Marineret kammusling, lime serveret i sprød malt tærte

85

VAFFEL

Sprød vaffel, creme fraiche & Lyksvad caviar

115

LYKSVAD CAVIAR

30 gram baerii caviar

Serveres med blinis, creme fraiche & skalotteløg

500

FORRETTER

RØDTUNGE

Sprødstegt rødtunge, porre & havtorn sauce beurre blanc
150

BLÆKSPRUTTE

Grillet blæksprutte, kartoffel & havgus
140

GRÆSKAR

Græskarsuppe, sprød græskar & syltede gærsker
135

HOVEDRETTER

KROGMODNET HØJREB

Stegt højreb af kvie
Serveres med sprøde fritter & sauce bearnaise

395

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

395

Vores oksemørbrad kommer fra Guldrummet,
hvor det modnes, inden det sendes til Holstebro.

M E N U E R

3 RETTER

Græskarsuppe, sprød græskar & syltede gærsker

*

Krogmodnet højreb, rodfrugter, kartoffel & glace

*

Profiterolles, clementin, hasselnød & karamelliseret citronis

450 dkk

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

M E N U E R

5 RETTER

Sortfodsskinke, vaffel & vesterhavsost

*

Blæksprutte, kartoffel & havgus

*

Rødtunge, pore & havtorn beurre blanc

*

Krogmodnet højreb, rodfrugter, kartoffel & glace

*

Profiterolles, clementin, hasselnød & karamelliseret citronis

600 dkk

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

J A FAVORITTER

7 RETTER

Vaffel & Lyksvad caviar

*

Sortfodsskinke, vaffel & vesterhavsost

*

Græskar suppe, syltede græskar & sprødt

*

Blæksprutte, kartoffel & havgus

*

Rødtunge, porre & havtorn beurre blanc

*

Krogmodnet højreb, rodfrugter, kartoffel & glace

*

Profiterolles, clementin, hasselnød & karamelliseret citronis

800 dkk

Menuen skal vælges af hele bordet
Ved ændringer i menuen vil der komme merpris
Serveres kun Fredag & Lørdag

DESSERT

OSTE

Udvalgte danske oste med kompot & knækbrød

150

PROFITEROLES

Clementin, hasselnød & karamelliseret citronis

145

ÉN SURPRISE

Havtorn, vanilje & marengs

150

CRÊPES SUZETTE

Pandekage, abrikos, Grand Marnier, karamel & vaniljeis

155