



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, sortfodsskinke og parmesan.

85

TUN

- Sprød tærte med rå tun, tomatsalsa, glaskål og tallerkensmækker.

85

VAFFEL

- Friteret vaffel, creme fraiche og Lyksvad caviar.

115

EN SPRØD START

- Start jeres aften med vores tre sprøde snacks.

Vaffel og Caviar

JA "mini burger"

Tun

225

FORRETTER

DANSK SORTHUMMER

- Tempereret hummer med tomat consomme, Piment d'Espelette og ristet cashenødder.

165

HVIDE ASPARGES

- Pocherede hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

155

OKSETATAR

- Håndskåret tatar med grillet peberfrugtpuré, sprød kartoffel og Parmesan.

145

BRISLER

- Stegte brisler med grønne asparges, friske ærter og ærte 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

HELLEFLYNDER

- Stegt helleflynder med friske danske ærter, grønne asparges, grillet
kål og cremet fiske sauce.

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

OKSE TATAR

- Tatar med grillet peberfrugtpuré, sprød kartoffel og parmesan.

VESTERHAVS HELLEFLYNDER

- Stegt helleflynder med danske ærter, grønne asparges grillet kål og cremet fiske sauce.

JORDBÆR

- Jordbær tærte med vanilje, grønne jordbær og hyldeblomst is.
-

5 RETTERS MENU

550

HVIDE ASPARGES

- Pocheret hvide asparges med sauce mousseline og rejer.

BRISLER

- Stegte brisler med grønne asparges, danske ærter og skum.

OKSE TATAR

- Tatar med grillet peberfrugtpuré, sprød kartoffel og parmesan.

VESTERHAVS HELLEFLYNDER

- Stegt helleflynder med danske ærter, grønne asparges grillet kål og cremet fiske sauce.

JORDBÆR

- Jordbær tærte med vanilje, grønne jordbær og hyldeblomst 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

Tempereret hummer med tomat consomme, piment d'Espelette og ristet cashewnødder.

JA "MINI BURGER"

Agurk, tomat, fintskåret sortfodsskinke og parmesan.

OKSE TATAR

Håndskåret tatar med peberfrugtspuré, sprød kartoffel og parmesan.

VESTERHAVS HELLEFLYNDER

Stegt helleflynder med friske danske ærter, grønne asparges, grillet kål og cremet fiske sauce.

EN SURPRICE

Citronkage med karamelparfait, passionsorbet og passion maranges.

Serveres kun Fredag & Lørdag.

Menuen skal vælges af hele bordet.

DESSERT

ARLA UNIKA

- Solbær i variation med udvalgte oste fra Arla Unika.

135

JORDBÆR TÆRTE

- Jordbær tærte med vanilje panna cotta, syltede grønne jordbær og hyldeblomst is.

150

ÉN SURPRISE

-Bund af citron mazarinkage serveres med karamelparfait, passionsorbet og passion marengs.

145

CRÊPES SUZETTE

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

145
