

FROKOST

11.00 - 15.00



| | |
|---|-------|
| Blåmuslinger dampet i hvidvin m. fløde, safran, friske urter, pommes rustik & aioli | 149,- |
| Grillet jomfruummer m. hjemmelavet pesto, sprød salat, dilledressing, citron & aioli | 159,- |
| Stjernesked m. to stegte, varmrøget laks, Læsø rejer, hele grønne asparges & stenbiderrogn | 139,- |
| Luksus rejemad m. Læsø rejer, mayo, citron, dild & stenbiderrogn | 119,- |
| Jomfruummer hotdog i briochebrød m. chilimayo, sprød agurk & tangstøv fra Læsø Tang | 119,- |
| Steak af oksefilet m. pommes rustik, chilimayo & kryddersmør | 179,- |
| Fish'n'chips af friskfanget torsk m. Læsø Røgsalt, pommes rustik & hj. lavet sauce tartar | 129,- |
| Cæsar salat m. romainesalat, stegt kylling, sprød parmaskinke, parmesanost, croutoner & hj. lavet dressing. | 119,- |



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

BØRNEMENU

11.00 - 15.00

17.00 - 21.00



Op til 15 år

Steak af oksefilet

m. pommes rustik & bearnaisesauce

129,-

To fiskefiletter

m. pommes rustik, remolade & ketchup

79,-

Frisk pasta

m. kødsauce & basilikum

89,-

Langtidsstegte kyllingelår

m. grov kartoffelmos

89,-



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

AFTEN

17.00 - 21.00



FORRETTER

Gratinerede jomfruummerhaler

m. hvidløg, fløde & urter

129,-

Fem grillede jomfruummer

sprød salat, aioli, dilldressing, lime, citron & brød

159,-

Hjemmelavet fiskesuppe

m. dampet fisk, blåmuslinger, Læsø koldpresset rapsolie & friske urter

119,-

Cæsarsalat

m. romainesalat, stegt kylling, sprød parmaskinke, parmasanost, croutoner & hj. lavet dressing

119,-

HOVEDRETTER

Ti store jomfruummer

m. sprød salat, aioli, dilldressing, lime, citron & brød

239,-

Blåmuslinger dampet i hvidvin

m. fløde, safran, Læsø koldpresset rapsolie, friske urter, pomes rustik & aioli

189,-

Helstegt rødspætte

menuirestegt i rugmel fra Storhaven serveret m. jomfruummer, grillet citron, tyttebær & smørsauce

199,-

Dagens friskfanget

m. sæsonens råvarer, sauce & Læsø Tang chips
Spørg din tjener

229,-



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

AFTEN

17.00 - 21.00



HOVEDRETTER

Wienerschnitzel af kalvefilet

m. klassisk garniture

199,-

Oksefilet 225 g

Oksemørbrad 225 g

m. sæsonens garniture

vælg mellem pommes rustik eller bagt kartoffel

væg mellem pebersauce eller bearnaisesauce

249,-

289,-

DESSERTER

Saftig chokoladekage

m. chokoladeganache & sirup af Læsø Solbærsaft

89,-

Crème brûlée

m. citrusfrugter & Læsø vaniljeis fra Storhaven

89,-

Mandelkage

sødet m. Læsø Honning, sprød karamel & frisk sorbet

99,-



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

DRIKKEVARER



Øl

| | |
|--|------|
| Økologisk Royal pilsner 35 cl. | 39,- |
| Økologisk Royal pilsner 50 cl. | 55,- |
| Økologisk Royal pilsner 75 cl. | 70,- |
| Økologisk Royal classic 35 cl. | 39,- |
| Økologisk Royal classic 50 cl. | 55,- |
| Økologisk Royal classic 75 cl. | 70,- |
| Belgisk IPA, Schiøtz 35 cl. | 45,- |
| Belgisk IPA, Schiøtz 50 cl. | 65,- |
| Belgisk IPA, Schiøtz 75 cl. | 75,- |
| Mørk Mumme, Schiøtz 35 cl. | 39,- |
| Mørk Mumme, Schiøtz 50 cl. | 55,- |
| Mørk Mumme, Schiøtz 75 cl. | 70,- |
| Heinken | |
| Heinken Free | |
| New England IPA, Schiøtz Anarkist 50 cl. | 59,- |
| Ginger Pale Ale, Schiøtz Anarkist 50 cl. | 59,- |
| Brown Ale, Schiøtz Anarkist 50 cl. | 59,- |
| Motueka Lager, Schiøtz Anarkist 50 cl. | 59,- |

Sodavand, saft & juice

| | |
|---|------|
| Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda Lemon & Mirinda Orange 25 cl. flaske. | 30,- |
| Fevertree tonicvand | 30,- |
| Økologisk æble- & solbærsaft | 30,- |
| Økologisk hyldeblomstsaft | 30,- |
| Egekilde dansk vand m. citrus 25 cl. | 30,- |
| Isvand | 20,- |
| Æblejuice | 15,- |
| Appelsinjuice | 15,- |



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

DRIKKEVARER



Varmt

| | | |
|-------------------------|---------------------------|------|
| Filterkaffe | <i>to stay 30,-/to go</i> | 25,- |
| Americano | | 25,- |
| Espresso | | 25,- |
| Cappucino | | 39,- |
| Café latte | | 43,- |
| Cortado | | 27,- |
| Te | | 30,- |
| Varm chokolade m. fløde | | 45,- |
| Irish Coffee 4 cl. | | 65,- |

Drinks

| | |
|---|------|
| Old English gin m. Fevertree tonic 4 cl. | 75,- |
| Monkey 47, Schwarzwald dry gin m. Fevertree tonic 4 cl. | 95,- |
| Dark'n'Stormy | 75,- |

Avec

| | |
|--|------|
| Léopold Gourmel Cognac – Premières Saveurs 6 Carats 4 cl. | 60,- |
| Léopold Gourmel Cognac – Age des Fleurs 15 Carats 4 cl. | 85,- |
| Calvados, Hors d'age, Charles de Granville | 70,- |
| Rom, Diplomatico 4 cl. | 70,- |
| Braunstein Whiskey – Library Collection 14:1 4 cl. | 95,- |
| Baileys 4 cl. | 55,- |
| Spiritus | |
| Snaps 4 cl. | 45,- |



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

VINKORT



Bobler

Crémant de Bourgogne, Blanc de Noirs, Albert Sounit, Cote Chalonnaise, Frankrig

Pinot Noir

Harmonisk – frugtig – fyldig

Glas

Flaske

485,-

Spumante, Moncaro, Marche, Frankrig

Økologisk Verdicchio

Frisk – citrus – grønne æbler – nødder

55,-

330,-

Hvidvin

2016 Bourgogne Blanc, Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

Chardonnay

Fad – fersken – grapefrugt – floral

399,-

2016 Albarino, Pazo de Villarei, Rias Baixas, Spanien

Albarino

Floral – syrlig – ananas – abrikos

349,-

2015 Riesling Classic, Hugel, Alsace, Frankrig

Riesling

Tør – klassisk – citronskal

79,-

389,-

2016 Colombard, Granfort, Gascogne, Frankrig

Colombard

Blød - floral – frisk

49,-

239,-



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

VINKORT



| | <i>Glas</i> | <i>Flaske</i> |
|--|-------------|---------------|
| 2015 Riesling Steillage, feinherb, Weingut Altenkirch, Rheingau, Tyskland Riesling Honningmelon – fersken – citrus – balanceret | | 330,- |
| 2014 Pinot Gris – Sélénite, Vignobles des 2 Lunes, Alsace, Frankrig Økologisk Pinot Gris Moden – honning – rund | | 485,- |
| 2017 Verdejo, Menade, Rueda, Spanien Økologisk Verdejo Hyldeblomst – honning – floral – frisk | 49,- | 299,- |
| 2014 Riesling halbtrocken, Bibo Runge, Rheingau, Tyskland Riesling Kvæde – appelsin – fedme – intensitet | | 389,- |
| Rosé | | |
| 2016 Charetto rosé, Bardolino Classico, Tommasi, Veneto, Italien Corvina, Rondinella & Molinara Fyldig – aromatisk – halvtør | | 239,- |
| 2017 Rosé, La Petit Laurette, Languedoc Roussillon, Frankrig Grenache, Syrah & Mouvédre Røde bær – elegant – frisk | 60,- | 360,- |



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

VINKORT



Rødvin

**2014 Morgon, Cru Beaujolais,
Château des Jacques, Bourgogne, Frankrig**

Gamay
Let – røde bær – bløde tannier

Glas

Flaske

420,-

**2012 Sangiovese, Jacopo Biondi Santi, Bracciale,
Toscana, Italien**

Sangiovese & Merlot
Tanninrig – mørke bær – krydrede noter

499,-

**2014 Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins,
Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig**

Pinot Noir
Let – rød frugt – frugtig – frisk

69,-

415,-

**2016 Appassimento Rosso,
Sessola Appassimento, Puglia, Italien**

Økologisk Negroamora, Primitivo & Merlot
Kraftig – frugtig – blomme

58,-

289,-

**2016 Primitivo, Torre del Barone, Botter Carlo,
Puglia, Italien**

Primitivo
Rund – saftig – blomme – brombær

330,-

**2016 Carignan, Granfort, Languedoc-Roussillon,
Frankrig**

Carignan
Mørk chokolade – sveske – solbær – hindbær – lidt røg

49,-

239,-



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel

VINKORT



Sød

2012 Erocia Gold, Ch. Ste. Michelle/Dr. Loosen, Washington State, USA

Riesling

Sødme – syre – orangemarmelade

2015 Banyuls, M. Chapoutier, Frankrig

Grenache

Sveske – sødme – mørke bær

Glas

Flaske

59,-

529,-

60,-

360,-



HAVNEBAKKEN

Restaurant & Hotel