



Velkommen til Restaurant JA

Her lader vi det enkle møde det sublime.

Om sommeren skruer vi ned for antallet af retter, men aldrig for kvaliteten.

Menukortet er mindre, men tanken bag den samme.

Et ubetinget fokus på de gode råvarer, tilberedt med omhu og præcision.

For os er et måltid en oplevelse, hvor ærlighed, kvalitet
og en smule overraskelse går hånd i hånd.

Vi ønsker dig en udsøgt oplevelse.

JA

Gebyr ved betaling med udenlandske & firmakort

SNACK

TATAR

Frisk rørt tatar af okse & sprød kartoffel chips

85

KRUSTADE

Sprød krustade, creme fraiche & Lyksvad caviar

115

SORTFODSSKINKE

Frisk bagt hjertevaffel, vesterhavsost & estragon mayo

95

FORRETTER

KANTAREL

Stuvning på kantareller med grillet brioche, ribs & vesterhavsost

150

HAVBARS

Ceviche af havbars med æble, agurk, jalapeno & lime

145

MORKEL

Farseret morkel med danske kartofler, ærter & ramsløg

155

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.

HELLEFLYNDER

Stegt Helleflynder, grillede spidskål, danske kartofler & estragon sauce

325

M E N U E R

3 RETTER

Stuvning på kantareller med grillet brioche, ribs & vesterhavsost

*

Stegt helleflynder, spidskål, danske kartofler & estragon sauce

*

Marinerede Reine Claude blommer, karamel, nødder & vanilje

450 dkk

5 RETTER

Ceviche af havbars med æble, agurk, jalapeno & lime

*

Stuvning på kantareller med grillet brioche, ribs & vesterhavsost

*

Farseret morkel med danske kartofler, ærter & ramsløg

*

Stegt helleflynder, spidskål, danske kartofler & estragon sauce

*

Marinerede Reine Claude blommer, karamel, nødder & vanilje

600 dkk

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

DESSERT

OSTE

Udvalgte danske oste med kompot & hjemmelavet knækbrød

150

BLOMMER

Marinerede Reine Claude blommer, karamel, nødder & vanilje

145

CRÊPES SUZETTE

Pandekage, abrikos, Grand Marnier, karamel & vaniljeis

155

LIDT SØDT

Citron tærte, Fransk nougat & fyldt chokolade med espressocreame

55

Med en valgfri kaffe 75