

Ramsløg

aioli

Let cremet aioli med ramsløg, plukket i de danske løvskove. Har en mild smag af hvidløg og persille.

Velegnet til:

Fisk, sandwich, smørrebrød, tapas, dip til pommes frites.

Lille Kr. **49,-**

Stor Kr. **65,-**

Ramsløg

aioli

Let cremet aioli med ramsløg, plukket i de danske løvskove. Har en mild smag af hvidløg og persille.

Velegnet til:

Fisk, sandwich, smørrebrød, tapas, dip til pommes frites.

1 glas Kr. **49,-**

Ramsløg

aioli

Let cremet aioli med ramsløg, plukket i de danske løvskove. Har en mild smag af hvidløg og persille.

Velegnet til:

Fisk, sandwich, smørrebrød, tapas, dip til pommes frites.

Stor Kr. **65,-**

Peberrods

Creme m/solbær

Kraftig og pikant peberrods-creme. Solbærrene giver en helt fantastisk sød og rund smag.

Velegnet til:

Smørrebrød, tapas, sild, sandwich, røget laks, oste.

1 glas Kr. **49,-**

Estragon

creme

Egen produceret mayonnaise fra fabrikken i Billum med fransk Estragon.

Velegnet til:

Fisk, sandwich, smørrebrød, tapas, dip til pommes frites og grønsager.

1 glas Kr. **49,-**

Chili

creme

Vores hjemmerørte mayonnaise krydret med chili og cayenne peber. Dejlig kraftig.

Velegnet til:

Sandwich, smørrebrød, tapas & dip til Pommes frites & grønsagsstave.

1 glas Kr. **49,-**

Citron

creme

Vor hjemmerørte mayonnaise med masser af saft fra friske citroner og fint snittet citron skal.

Velegnet til:

Alle former for fisk, rejer, laks, skaldyr, sandwich og fish & chips.

1 glas Kr. **49,-**

Trøffelcreme

med vilde svampe

Hjemmerørt mayonnaise med vilde, danske svampe og hvid trøffeleddens.

Velegnet til:

Til smørrebrød, tapas, Carpaccio, sandwich, dip til grissini og tilbehør til tartar.

1 glas Kr. **59,-**

Burger

creme

Den perfekte burgercreme af de bedste råvarer.

Velegnet til:

Burgere, sandwich, dressing til salat eller blandet med creme fraiche oven på kold torsk.

1 glas Kr. **49,-**

Bearnaise

sauce

Bearnaise, saucens konge, på Unika smør, som gør saucen dejlig let cremet. Har en mild syrlig smag. Kan nydes både varm og kold.

Velegnet til:
Gode bøffer, fiske- og grøntsagsretter, pizza og naturligvis pommes frites.

1 glas Kr. **55,-**

Hollandaise

sauce

Fed og cremet hollandaise sauce med en perfekt syre. Kan nydes både varm og kold.

Velegnet til:
Nye asparges, grøntsager, og fisk.

1 glas Kr. **55,-**

Trøffel

sauce

Lækker og cremet sauce med en dejlig smag af trøffel.

Kan nydes både varm og kold.

Velegnet til:
Gode bøffer, grøntsagsretter, pizza og pommes frites.

1 glas Kr. **69,-**

Rugbrøds

chips

Tynde, sprøde rugbrødschips med salt – ægte dansk håndarbejde.

Velegnet til:
Dip f.eks. med Ramsløg aioli, Chili creme eller Trøffel creme og til oste- og tapasbordet.

1 pakke Kr. **49,-**

Toast

Snack

Lækre sprøde toast snack som kan bruges til alle former for tapas.

Er krydret med lidt salt.
Velegnet til:
Til tapas, alle former for dip, pateer af alle slags.

1 pakke Kr. **49,-**

Grill

marinade

En lækker sød og fyldig grill marinade på Danske Hyben.

Velegnet til:
Gode bøffer, burger spare-ribs, kylling og gris.

1 glas Kr. **49,-**

Havtorn

sennep

En velmagende sennep med havtorn, giver denne sennep en let syrlig og frisk smag.

Velegnet til:
Brunch pølser, oste, tapas. Tip: fin at anvende i en Creme fraiche til dressing.

1 glas Kr. **49,-**

Stauning Whisky

sennep

Et co-lab med Stauning har ført til denne velmagende sennep, som har en god kraft men stadig rund og med let sødme i smagen.

Velegnet til:
Grillen, hotdog, ost, tapas bordet og frokostbordet.

1 glas Kr. **49,-**

Fanø Skibssrom

sennep

Et co-lab med Fanø skibssrom har ført til denne lækre sæson sennep. Den er rund og mild med en dejlig sødme.

Velegnet til:
Grillen, hotdog, ost, tapas- og frokostbordet,

1 glas Kr. **49,-**

Balsamico creme

3 års fadlagret balsamico kogt ned med rørsukker, så den har en fin balance mellem det syrelige og let sødme.

Velegnet til:

Salater, saucer, rodfrugter, fisk, ost og pølse. God at mixe med ramsløgs olien.

1 flaske Kr. **75,-**

Hvid balsamico creme

Dejlig syrlig balsamico.

Velegnet til:

Grønne salater, marinader og fisk. God sammen med coulis'erne.

1 flaske Kr. **75,-**

Kirsebær balsamico creme

Dejlig syrlig hvid balsamico krydret m. estragon, basilikum og kirsebær.

Velegnet til:

Grønne salater, kålsalater, saucer, carpaccio, ost, krydret pølse og især is og frugtsalater.

1 flaske Kr. **75,-**

Ramsløg olie

En udtræk af ramsløg blandet med god raspolie. Har smagsnoter af persille og hvidløg.

Velegnet til:

Brød, salater, til marinering af kød, dressinger.

1 flaske Kr. **75,-**

Bread dipper

Koldpresset rapsolie med hvidløg, persille og en anelse chili.

Velegnet til:

En dip til brød, til marinering af kød, fisk eller lam.

1 flaske Kr. **75,-**

Citron olie

Et udtræk af citron sammen med en god rapsolie.

Velegnet til:

Fisk, salater, marinering af rejer eller andet slags fisk. Eller over carpaccio.

1 flaske Kr. **75,-**

Havtorn dressing

Æbler, havtorn, sukker og eddike er kogt sammen til denne nordiske dressing, som er frisk og let syrlig.

Velegnet til:

Grøn salat og til marinering af fisk og skaldyr.

1 flaske Kr. **79,-**

Gastrik

Karamelliseret eddikesirup lavet på æble og balsamico.

Velegnet til:

Tilsmagning i saucer, glacering af kød, og i simreretter.

1 flaske Kr. **75,-**

Appelsin marmelade

Fint purerede søde, økologiske appelsiner, der gør den dejlig cremet, dertil polynesiske vanilje.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, oste og som fyld i lagkager.

1 glas Kr. **59,-**

Jordbær/ Rabarber marmelade

Smagen af dansk sommer. Fint blendet og cremet jordbær/rabarber marmelade.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, pandekager, oste og som fyld i lagkager.

1 glas Kr. **59,-**

RØD

Stikkelsbær marmelade

Denne marmelade er på danske stikkelsbær. Den er syrlig, frisk og har en cremet konsistens uden hele bær.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, oste og tilbehør til foie gras.

1 glas Kr. **59,-**

Havtorn marmelade

Vi har sødet de populære havtorn for at dæmpe den syrlige smag og derefter jævnet med æbler.

Velegnet til:

Ostebord, foie gras, desserter og kager.

1 glas Kr. **59,-**

Hindbær/ jordbær marmelade

Fyldig med masser af smag og fin syre fra hindbærrene samt sødme fra jordbærrene.

Velegnet til:

Morgenbord, i lagkager, toast eller bare hygge.

1 glas Kr. **59,-**

Aronia/ Kirsebær marmelade

Aroniabær vi selv har plukket i naturen, samt danske hyben og kirsebær. Smager henad solbær.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, oste, som fyld i kager og til kødretter.

1 glas Kr. **59,-**

Hyben syltede

Vores egne små natur perler syltet i en sød lage med polynesiske vanilje.

Velegnet til:

Is, som tilbehør til mufins og oste, især blåskimmeloste.

1 glas Kr. **59,-**

Valnødder syltede

Sprøde valnødder, lokal honning, balsamico og valnøddesnaps.

Velegnet til:

Stærke oste, desserter og til bagværk, kager.

1 glas Kr. **59,-**

Løg kompot

Syltede rødløg på Hr. Skov's populære balsamico creme.

Velegnet til:

Charcuteri, blåskimmeloste, paté, i en burger eller sandwich.

1 glas Kr. **59,-**

Hindbær

coulis

Denne coulis er frisk og cremet med god syre og dejlig sødme.

Velegnet til:

Alle desserter, især skyr eller müsli, chokolade kage, isdesserter og softice.

1 glas **Kr. 59,-**

Æble

coulis

Æble/vanilje frugtsauce med æbler, Pernod, citronsaft & polynesisk vanilje.

Velegnet til:

Alle desserter, i drinks & cocktails samt til morgenmad på skyr eller over müsli.

1 glas **Kr. 59,-**

Kirsebær

coulis

Kirsebær/vanilje frugtsauce af danske kirsebær & polynesisk vanilje.

Velegnet til:

Alle desserter, i drinks & cocktails samt til morgenmad på skyr eller over müsli.

1 glas **Kr. 59,-**

Persille/ Hvidløg salt Velegnet til: Salater, kartofler, simreretter, steaks, smørrebrød og som bordsalt. 1 flaske Kr. 85,-	Peber mix Elegant blanding af sort, rosa, hvid og sort peber. Velegnet til: Smag og pynt på æggemadden eller på nye kartofler. 1 flaske Kr. 85,-	Peber salt Hvidt groft salt tilsat knust sort peber. Velegnet til: Bordsalt eller bare til at krydre dine retter i køkkenet. 1 flaske Kr. 75,-
Grill salt Lækker krydret grill salt, tilsat røget paprika. Velegnet til: Fisk, grillretter og bordsalt 1 flaske Kr. 85,-	Citron salt Salt med god citrus og dejlig syrlighed. Velegnet til: Fisk, skaldyr, salater, kartofler, smørrebrød og som bordsalt. 1 flaske Kr. 85,-	Himalaya salt Et naturligt salt, der brydes i miner ved foden af Himalaya og indeholder mange værdifulde mineraler, som kroppen har brug for. Velegnet til: Lyst kød, smørrebrød og som bordsalt. 1 flaske Kr. 85,-
Grill salt Lækker krydret grill salt, tilsat røget paprika. Velegnet til: Fisk, grillretter og bordsalt. 1 flaske Kr. 85,-	Havtorn salt Vi har tilsat de vilde danske havtorn som plukkes i den vilde natur i Jylland. Velegnet til: Til alle retter hvor du ønsker det syrlige/citronagtige twist. 1 flaske Kr. 85,-	Ramsløgs salt Ramsløg har den karakteristiske fine smag af hvidløg, dog knap så kraftigt. Velegnet til: Smørrebrød, hvidløgs bøffer, salater og som bordsalt. 1 flaske Kr. 85,-

Jæger

salt

Saltblanding med tørret rød- og grøn paprika, samt gul sennep og kommen.

Velegnet til:

Steaks, kylling, vildt, gryderetter og simremad.

1 flaske Kr. **85,-**

Blåbær/ Havtorn

snaps

Bærrene lagrer vinteren over og fyldes på flasken om foråret.

En elegant og feminin snaps. Den passer godt til de lette/finere madretter som fisk og skaldyr.

200 ml. Kr. **109,-**
500 ml. Kr. **219,-**

Blåbær/ Havtorn

snaps

Bærrene lagrer vinteren over og fyldes på flasken om foråret.

En elegant og feminin snaps. Den passer godt til de lette/finere madretter som fisk og skaldyr.

200 ml. Kr. **109,-**

Blåbær/ Havtorn

snaps

Bærrene lagrer vinteren over og fyldes på flasken om foråret.

En elegant og feminin snaps. Den passer godt til de lette/finere madretter som fisk og skaldyr.

500 ml. Kr. **219,-**

Lyng snaps

Lyngsnapsen har en dejlig duft af hedelyng på en varm sommerdag i Blåvand. Snapsen er mild, blød og rund og er en favorit til damerne eller snapse-begyndere.

200 ml. Kr. **109,-**
500 ml. Kr. **219,-**

Lyng snaps

Lyngsnapsen har en dejlig duft af hedelyng på en varm sommerdag i Blåvand. Snapsen er mild, blød og rund og er en favorit til damerne eller snapse-begyndere.

200 ml. Kr. **109,-**

Lyng snaps

Lyngsnapsen har en dejlig duft af hedelyng på en varm sommerdag i Blåvand. Snapsen er mild, blød og rund og er en favorit til damerne eller snapse-begyndere.

500 ml. Kr. **219,-**

Klitrose snaps

Klitroser – med sine små sorte hyben – er efterhånden ret sjældne og gemmer sig ofte i marehalmen langs klitterne. Smagen har flere indtryk fra heden og munder ud i en honningagtig sødme.

200 ml. Kr. **109,-**
500 ml. Kr. **219,-**

Klitrose snaps

Klitroser – med sine små sorte hyben – er efterhånden ret sjældne og gemmer sig ofte i marehalmen langs klitterne. Smagen har flere indtryk fra heden og munder ud i en honningagtig sødme.

200 ml. Kr. **109,-**

Klitrose snaps

Klitroser – med sine små sorte hyben – er efterhånden ret sjældne og gemmer sig ofte i marehalmen langs klitterne. Smagen har flere indtryk fra heden og munder ud i en honningagtig sødme.

500 ml. Kr. **219,-**

Porse

snaps

Snapsen har en karakteristisk, fyldig og kraftig smag af frisk porse, blødt afrundet med den naturlig smag af lakridsrod. Vi plukker naturligvis selv de grønne blade og knopper til porsesnapsen.

200 ml. Kr. **109,-**

500 ml. Kr. **219,-**

Porse

snaps

Snapsen har en karakteristisk, fyldig og kraftig smag af frisk porse, blødt afrundet med den naturlig smag af lakridsrod. Vi plukker naturligvis selv de grønne blade og knopper til porsesnapsen.

200 ml. Kr. **109,-**

Porse

snaps

Snapsen har en karakteristisk, fyldig og kraftig smag af frisk porse, blødt afrundet med den naturlig smag af lakridsrod. Vi plukker naturligvis selv de grønne blade og knopper til porsesnapsen.

500 ml. Kr. **219,-**

Dild

snaps

Snapsen er trukket på krondild fra haverne i Blåvand. Den har en fyldig og rund smag af dild og er perfekt til frokostbordet samt fisk og skaldyr.

200 ml. Kr. **109,-**

500 ml. Kr. **219,-**

Dild

snaps

Snapsen er trukket på krondild fra haverne i Blåvand. Den har en fyldig og rund smag af dild og er perfekt til frokostbordet samt fisk og skaldyr.

200 ml. Kr. **109,-**

Dild

snaps

Snapsen er trukket på krondild fra haverne i Blåvand. Den har en fyldig og rund smag af dild og er perfekt til frokostbordet samt fisk og skaldyr.

500 ml. Kr. **219,-**

Valnød

snaps

En dejlig rund og blød snaps, som gør sig fortrinlig til ostebordet. I juni plukker vi de grønne valnødder, lige inden de bliver modne. Herefter lagrer vi snapsen i op til 2 år for at få den skønne valnøddesmag.

200 ml. Kr. **109,-**

500 ml. Kr. **219,-**

Valnød

snaps

En dejlig rund og blød snaps, som gør sig fortrinlig til ostebordet. I juni plukker vi de grønne valnødder, lige inden de bliver modne. Herefter lagrer vi snapsen i op til 2 år for at få den skønne valnøddesmag.

200 ml. Kr. **109,-**

Valnød

snaps

En dejlig rund og blød snaps, som gør sig fortrinlig til ostebordet. I juni plukker vi de grønne valnødder, lige inden de bliver modne. Herefter lagrer vi snapsen i op til 2 år for at få den skønne valnøddesmag.

500 ml. Kr. **219,-**

Jule snaps

På bagte, økologiske appelsiner, som vi håndskræller. De lagres derefter med kanel og stjerneanis, og resultatet er en elegant snaps med tydelige smag af appelsiner med stor sødme.

200 ml. Kr. **109,-**
500 ml. Kr. **219,-**

Jule snaps

På bagte, økologiske appelsiner, som vi håndskræller. De lagres derefter med kanel og stjerneanis, og resultatet er en elegant snaps med tydelige smag af appelsiner med stor sødme.

200 ml. Kr. **109,-**

Jule snaps

På bagte, økologiske appelsiner, som vi håndskræller. De lagres derefter med kanel og stjerneanis, og resultatet er en elegant snaps med tydelige smag af appelsiner med stor sødme.

500 ml. Kr. **219,-**

Påske snaps

Påsken – forår og de lysere dage – som denne snaps, der er lagret med de fineste nye granskud og havtorn fra Jyllands Vestkyst. Smagen er mild og rund med en anelse citrus fra havtorn, frisk og aromatisk fra de lyse granskud.

200 ml. Kr. **109,-**
500 ml. Kr. **219,-**

Påske snaps

Påsken – forår og de lysere dage – som denne snaps, der er lagret med de fineste nye granskud og havtorn fra Jyllands Vestkyst. Smagen er mild og rund med en anelse citrus fra havtorn, frisk og aromatisk fra de lyse granskud.

200 ml. Kr. **109,-**

Påske snaps

Påsken – forår og de lysere dage – som denne snaps, der er lagret med de fineste nye granskud og havtorn fra Jyllands Vestkyst. Smagen er mild og rund med en anelse citrus fra havtorn, frisk og aromatisk fra de lyse granskud.

500 ml. Kr. **219,-**

Sort sol lakrids likør

Lakrids likør på sød lakrids med friske citroner, som gør den dejlig frisk og saftig.

Velegnet til:

En dag i dejligt selskab, til is, desserter, drinks eller som shot.

200 ml. Kr. **89,-**

Fru Skov kirsebær likør

Af danske kirsebær. Blød og rund med en delikat sødme.

Velegnet til:

Ris alamande, stærke oste, det søde bord, eller som Kir Royale.

200 ml. Kr. **89,-**

Rosé likør

En likør på jordbær & vilde klithyben.

Velegnet til:

Desserter, i drinks eller som velkomstdrink i hvidvin eller i bobler.

200 ml. Kr. **89,-**

Vadehavs Ale med havtorn

En gylden ale, der er brygget med havtorn plukket ved vadehavet.

Den kan nydes til det danske frokostbord med sild og snaps. Nydes dejlig kold for oplevelsens skyld.

1 flaske Kr. **55,-**

Blåvand pilsner med hyldeblomst

En lys undergæret øl med en dejlig fyldig maltprofil.

De amerikanske humletyper er sammen med hyldeblomst fra Blåvand og omegn med til at give en frisk og lækende oplevelse.

Ideel til en god frokost.

1 flaske Kr. **55,-**

Høfde 11 bryg

Tilhører gruppen Weissbier - brygget på Hr. Skovs egen hybenekstrakt, og som er ufiltreret.

Nydes alene eller især til fisk og skaldyr.

1 flaske Kr. **55,-**

Blommerom porter

En kraftig porter lavet på lokale blommer. Disse har ligget i lage med økologisk rørsukker og mørk rom. Resultatet er en kraftfuld krop og en stor fylde med et let frugtagtig præg.

Velegnet til modne oste, chokolade dessert eller simre retter.

1 flaske Kr. **55,-**

Vinter bryg (Juleøl)

Belgisk Dubbel tilsat blommer som har lagret i rom. Vinterbryggen har en duft af karamel, lakrids og malt med en dejlig smag af blommer, rosiner og karamel. Denne Vinter bryg er skøn til vinterhygge & vinter retter.

1 flaske Kr. **55,-**

Porse øl

En mørk ale tilsat porse samt lynghonning fra den vestjyske hede. Øllen har en dejlig fyldig og en harmonisk balance med et hint af lakrids og en kraftig humlesmag.

Specielt velegnet til det danske frokostbord og varme retter.

1 flaske Kr. **55,-**

Sommerfrisk øl på champagnegær

Vores sommer øl er med udtræk af paradisæbler fra Hr. Skovs forældres have samt friskpresset æblemost. Den er brygget med 50 % champagnegær som gør den forfriskende og sprød.

Passer perfekt til skaldyr, muslinger, fisk eller som aperitif.

1 flaske Kr. **55,-**

Lyng øl

Lyng fra den jyske hede gør denne øl unik. Med flot hvidt skum, mørk gylden farve og en duft af lyng og karamel.

Smagen er frisk med et krydret pift fra lyngen, humlen og karamellen.

1 flaske Kr. **55,-**

Påske øl

Danske gule blommer lagret i Stauning Whisky

Denne øl har en perfekt balance og skal nydes i godt selskab og til frokostbordet.

1 flaske Kr. **55,-**

Vesterhavs IPA

En moderne IPA med det bedste fra 2 populære IPA stilarter: Lys og frisk Ale med tropiske frugtnoter.

En frisk og lækende oplevelse der passer til næsten alle frokostretter. Bør nydes dejlig kold i godt selskab.

1 flaske Kr. **55,-**

Frøken Enebær

likør

En likør lavet på gran, enebær, ingefær, citron og æble. Hr. Skov's svar på en GT'er der leder tankerne hen på tidlig sol, strand og sommer.

Velegnet til: Drink sammen med en lys tonic.

200 ml. Kr. **98,-**