

Fisk & Skaldyrs-aften



Lørdag 18. januar kl. 18.00

Husets velkomstdrink
Restaurant Hjejlen's Cremede muslingesuppe m/ hvidvinsdampede blåmuslinger

Rillette af varmrøget laks
Rørt med dild og creme fraiche

Tatar af koldrøget og frisk laks
Tilsmagt med sennep og citron

Pil selv rejer
Med mayo og citron

Jomfruhummer som pil selv
med hjemmelavet madeira dressing

Kogte krabbeklør naturel

Dampet lange
Kold æblejus – jordskok-pure – dild olie – jordskok-chips

Vestkyst salat
(rejer-krabbe-søtunge)

med pasta

Grillede argentinske kæmpe rejer med aioli

Grillet tun
Med Soya sirup og ingefær

Skindstegt sandart
Med sød løgkompot & hvidvins sauce

Vinter salat med vinaigre & Urter
Hjemmebagt koldhævet brød og smør



Pr. kuvert **379,-**

Tilvalg:
Ostetallerken med udvalg af danske gårdoste

kr. **88,-**

Dessert – Gateau Marcel med hjemmelavet is/coulis & bær

kr. **78,-**

Restaurant 
Hjejlen
Udsigt til god mad

Bordbestilling på tlf. 86201215 eller 51422215 eller mail@restauranthjejlen.dk
Restaurant Hjejlen, Åhavevej 2A 8600 Silkeborg, www.restauranthjejlen.dk