

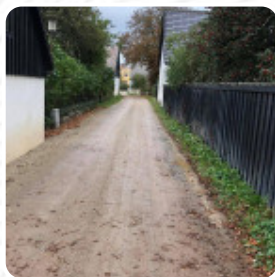


Spiseriet Anholt Menukort

<https://menukort.menu>

Nordstrandvej 149, Anholt, Denmark

+4553631771 - <https://www.spiserietanholt.dk/>



Her finder du [menuen fra Spiseriet Anholt](#) i Anholt. Lige nu er der **18** måltider og drikkevarer på kortet. Spiseriet Anholt Velkommen til Spiseriet Anholt, hvor vi gerne vil invitere dig til en helhedsoplevelse, der bygger på vores kærlighed til mad, drikke og en rar stemning. Vores mål er at give vores gæster en helt særlig oplevelse, og vi gør os umage for at overraske og glæde både jer og os selv. I vores internationale køkken henter vi inspiration fra både ind- og udland, og vi stræber efter at udfordre dine sanser og vaner. Vi håber, at du besøger os med et åbent og positivt sind, så vi sammen kan skabe mindeværdige stunder med udsigt til det smukke Kattegat. Vores menuer tilbyder både fisk og kød, men vi har også vegetariske og veganske alternativer, der kan tilpasses allergikere – husk blot at give os besked senest dagen før dit besøg. Vi er stolte af at være beliggende på et af landets smukkeste beliggende spisesteder, og vi glæder os til at byde dig velkommen. Med venlig hilsen, Katharina Jacob MENUER Vi anbefaler, at du informerer os om eventuelle kostpræferencer eller allergier senest dagen inden dit besøg, så vi kan sikre en optimal oplevelse for alle gæster. Vi tilbyder tre forskellige menuer med forskellige tidsbegrænsninger, men hvis dit bord ikke er reserveret, er du altid velkommen til at blive længere. 1. Yndlingen I har jeres bord i 1 time og 45 minutter Snacks: Panisse-gin-granskud, Ærte mynte-peberfrugt valnød. Forret: Røget fisk-beurre blanc-grape-fennikel (vegetarversion: Jack fruit-beurre blanc-grape-fennikel). Hovedret: Lam-safran-abrikos-kikærter (vegetarversion: Kastanjer-safran-abrikos-kikærter). Dessert: Crème brûlée. DKK 415 prs. Inkl. vin- eller saftmenu DKK 830 prs. 2. Favoritten I har jeres bord i 2 timer og 15 minutter Snacks: Østers (vegetarversion: Vandmelon-tang), Panisse-gin-granskud, Brød smør. Forret: Røget fisk-beurre blanc-grape-fennikel (vegetarversion: Jack fruit-beurre blanc-grape-fennikel), Rødbede-wasabi-malt-soja. Mellemret: Ravioli-svampe-sherry-salvie. Hovedret: Lam-safran-abrikos-kikærter (vegetarversion: Kastanjer-safran-abrikos-kikærter). Dessert: Tarte tatin. DKK 565 prs. Inkl. vin- eller saftmenu DKK 1130 prs. 3. Storfavoritten I har jeres bord i ubegrænset tid frem til lukketid Snacks: Østers (vegetarversion: Vandmelon-tang), Panisse-gin-granskud, Ærte mynte-peberfrugt valnød-aubergine, Brød smør. Forret: Røget fisk-beurre blanc-grape-fennikel (vegetarversion: Jack fruit-beurre blanc-grape-fennikel), Rødbede-wasabi-malt-soja. Mellemret: Ravioli-svampe-sherry-salvie. Hovedret: Lam-safran-abrikos-kikærter (vegetarversion: Kastanjer-safran-abrikos-kikærter). Ost: To oste-surt-sødt-sprødt. Dessert: Tarte citron, Kaffe te. DKK 815 prs. Inkl. vin- eller saftmenu DKK 1630 prs.

Spiseriet Anholt Menukort



Tacos

FISK TACO

Fisk

HAVABORRE

Læskedrikke

LIMONADE

Mexicanske Retter

TACOS

Varme Drikke

KAFFE

Alkoholiske Drikkevarer

SAUVIGNON BLANC

RIESLING

Drikkevarer

DRIKKEVARER

ØL

Restaurantkategori

VEGETARISK

VEGANSK

Anvendte Ingredienser

BØNNER

OST

Disse Typer Retter Bliver Serveret

DESSERTER

FISK

KØD

BURGER

PIZZA

Spiseriet Anholt

Nordstrandvej 149, Anholt,
Denmark

Åbningstider:

Mandag 12:00-16:00

tirsdag 12:00-16:00

onsdag 12:00-16:00

torsdag 12:00-20:00

Fredag 12:00-20:00

lørdag 12:00-20:00

Lavet med [Menukort](#)

