



VELKOMMEN HOS HOTEL BALLUMHUS

Vores køkkenchef Marcus Hansson, vil tage dig på en gastronomisk rejse i det franske og danske køkken. Med stor kærlighed til de lokale og råvarer, hvor alt bliver lavet fra bunden, har vores køkkenchef sammensat en lækker menu, med garanti for den bedste kvalitet og smagsoplevelse.

Hjertelig velkommen hos
HOTEL BALLUMHUS

ÅBNINGSTIDER FOR FROKOST

Mandag – Søndag kl. 12:00 – 16:00

Bordreservation er nødvendig.

Følg vores gode tilbud på [Facebook.dk/hotelballumhus](https://www.facebook.com/hotelballumhus)

FROKOST

Smørrebrød

*Fiskefilet med rejer og majo. - Karrysild med syltede rødløg og blødt æg.
Gravad laks med blødt æg og majo. - Kalvesteg med rødkål og syltede agurk.*

DKK 55,- pr. stk.

Sildeplatte

*Kryddersild, stegt sild, karrysild, rå løgringe,
syltede rødløg samt smør, fedt og rugbrød.*

DKK 109,-

Ballumhus Burger

Kyllingebryst, salat, tomat, syltede rødløg, bacon, ost, aioli og fritter.

DKK 139,-

FROKOST

★★★★★

Stjerneskuud

2 stegte fiskefilet, røget laks og grønlandske rejer på en bund af sprød salat, og lækkert brød med hjemmelavet dressing.

DKK 149,-

★★★★★

Frokost Steak

Ribeye steak, tomat salat, fritter og rødvin sauce.

DKK 159,-

★★★★★

Dagens Varme Frokostret

Spørg tjeneren..

DKK 99,-

★★★★★

DRIKKEVARER

Fuglsang Fadøl

Pilsner - Black Bird (classic)

25 cl 42,- / 40 cl 52,-

★★★★★

Fuglsang Special Fadøl

Nighting Ale (Engelsk malt ale) – Early Bird (American Pale Ale)

Sea Bird (India Pale Ale)

25 cl 49,- / 40 cl 59,-

★★★★★

Sogaard Saft

Hyldeblomst – Jordbær/Rabarber – Hindbær – Bærsymfoni – Æblemost - Solbær

25 cl 36,-

★★★★★

Fuglsang Sodavand

Cola – Cola 0 – Appelsin – Appelsin light – Citron – Grape – Chabeso

Danskvand – Danskvand Citrus – Hindbær – Car

25 cl 29,-

Isvand 25,- pr. person