

Fra 25. september og til 25. oktober kører vi med reduceret menukort,
da to af vore kokke er på inspirationstur og vender hjem med fornyede kræfter og inspiration.



På Westergaards Hotel lægger vi vægt på at anvende lokale råvarer bl.a. ved vort

Medlemskab i Regional Madkultur Vestjylland.

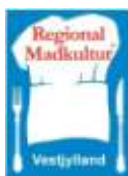
Vi kender vore leverandører og kan derved stå inde for kvaliteten og at det,
vi serverer, er af lokal oprindelse.

Forretter

Jordskokkesuppe med røget torsk fra Hvide Sande * 75,-

Vestjysk tapastallerken med 4 forskellige lokale lækkerier * 95,-

- Fisk fra Hvide Sande Røgeri
- Røget mørbrad fra Møltrup
- Pølse fra Aasumgaard
- Arla Unika osten Gl. Knas - produceret på Nr. Vium Mejeri
- Brød fra Hvide Sande Bageri m. mæsken fra Stauning Whisky



Hovedretter

Pebersteak af dansk kalvefilet * (200 gram)	249,-	
- med grillet gulerod med honning, tyttebær, stegte kartofler og pebersauce		
Klassisk wienerschnitzel	189,-	
- af kalvefilet med ærter, ”wiener-dreng”, pommés sautes og smørsauce		
Stjerneskud *	148,-	
- en dampet og en stegt fisk på ristet brød med rejer, røget laks, asparges og grønt		
Videbæk ben		
- serveret med hjemmelavet coleslaw-salat, flúte og bagt kartoffel el. pommés frites		
	500 gram	148,-
	Spis alt hvad du kan	198,-

Dessert

Osteplanke *	98,-
- med udvalg af Arla Unika og Thise oste, hertil hjemmelavet kompot, kiks og knækbrød	
Hjemmelavet æblekage med makroner og flødeskum *	45,-
Hjemmelavet hindbæris på pind med mini-mazarinkager *	65,-

*Der er anvendt lokale råvarer i alle retter, som er markeret med en **



