CENTRALEN
THY

MENUKORT

November-December

Sig”Natur”Retter

Drikke

Vin

Centralen Thy | Lille Fjordstræde 7, 7760 Hurup Thy I TLF. 92991600 I Mail. Info@centralenthy.dk

VELKOMMEN TIL CENTRALEN I THY

Før vi blev Centralen, begyndte vi med at lytte til stedet.

I fortællingerne om den gamle telefoncentral i Doverodde læste vi om et sted, man gik hen for at skabe forbindelse. Et samlingspunkt. Et sted, hvor mennesker rakte ud til hinanden. Den tanke tog vi med os.

I dag er Centralen igen et sted for forbindelser – bare omkring bordet og i den gamle købmandsgård.

Vi er en del af et større fællesskab omkring kunst og natur her i området. Vi ser os selv som et bindeled – et sted hvor lokale og besøgende kan mødes, og hvor smag, sted og mennesker hænger sammen.
Vi tror på, at mad kan det samme som telefonen kunne dengang: forbinde mennesker. Når vi spiser sammen, deler vi mere end smag. Vi deler samtaler, grin, stilhed, historier og øjeblikke. Det er det rum, vi ønsker at skabe her.

For os begynder et godt måltid længe før, det lander på tallerkenen. Det begynder hos dem, der dyrker, passer, høster og producerer. Derfor arbejder vi med lokale og danske råvarer og lader sæsonen bestemme retningen. Råvaren er centrum i vores køkken – ikke som en trend, men som en respekt.

Som en naturlig forlængelse af den tanke etablerer vi også vores egen lille krydderurtehave ved Centralen.
Det giver os en endnu tættere vej fra jord til bord – og bringer naturen helt ind i køkkenet og på tallerkenen.

Vi har fået det økologiske spisemærke i Sølv. Det betyder, at en stor del af vores råvarer er økologiske, og at vi aktivt vælger kvalitet med omtanke. Samtidig samarbejder vi med Daka ReFood for at sikre, at mindst muligt går til spilde, og at vores madaffald håndteres ansvarligt. For os er det en naturlig del af at drive restaurant – ikke noget, der skal pyntes på.

Bagerst i menukortet finder du en oversigt over vores lokale leverandører og samarbejdspartnere.
Vi håber, du har lyst til at lære dem bedre at kende.

Tak fordi du er her.
Vi glæder os til at have dig ved bordet.

Velbekomme.

Kærligst
Bob & Lærke

Vi tager forbehold for ændringer i menuen, da vi arbejder med lokale og sæsonbaserede råvarer.

60-90% økologi

JULENS SIG"NATUR" RETTER

Serveres fra kl. 10:00-15:30
(sidste bestilling)

Centralens Magiske Vinterbrunch:
Fuld menu 225 kr.

- Centralens appelsinyoghurt med hjemmelavet honningristet granola 45 kr.
- Omelet med sprød gris fra Kraghøjgaard 65 kr.
- Øllebrød med pærekompot og vaniljeskum drysset med ristede hasselnødder 45 kr.
- Stenalderbrød og hjemmebagt bolle med Thise Vesterhavsost og hjemmelavet marmelade 65 kr.
- Spinatvaffel med krabbesalat 55 kr.

Børnenes Magiske Vinterbrunch
Fuld menu 95 kr.

Til og med 12 år

- Børnebolle med økologisk pålægschokolade og hjemmelavet marmelade 25 kr.
- Øllebrød med flødeskum 25 kr.
- Centralens hjemmelavede yoghurt med appelsin 25 kr.
- Hjertevaffel med flormelis 25 kr.
- Omelet med bacon 25 kr.

Smushi tallerken med små rugbrødsfristelser:
50 kr. pr. stk. 3 stk. for 140 kr.
Kan laves på glutenfrit brød

Vælg mellem:

- Nytårstorsk med sennepssauce, finthakket rødbede, æg og bacon vendt med revet peberrod
- Julesild med friskrørt karrysalat, pyntet med vagtelæg og grønt
- Bob's julesylte med rødbedepuré og sennepsskum
- Fiskefilet med rejer og agurk samt hjemmerørt remo, pyntet med citrusperler og dild
- Nøddepaté med syltede bøgehatte og rødkål, pyntet med karse og purløg
- Confit De Canard med hjemmelavet waldorfsalat og råmarinerede ribs

Den varme 150 kr.

- Krydret suppe med Ingridærter og svampe, toppet med friske urter, samt hjemmebagt brød (Vegansk/laktosefri)

Til den søde tand

Vælg mellem:

- Mokkalagkage 75 kr.
- Æbleskiver 3 stk. med hjemmelavet marmelade og flormelis 65 kr.
  (Kan fås gluten- og laktosefri)
- Juleskål med Bob's hjemmelavede pebernødder og brunkager 45 kr.
- Juleflødebolle 45 kr.
- Mormors julekringle 45 kr.

Ved allergener spørg vores personale.

CENTRALEN
THY

VINKORT

FRA GULDBÆK VINGAARD (ØKOLOGISK)

1 GLAS 95 kr.
1 FLASKE 425 kr.

Bobler:

- **Prima**. Méthode Traditionnelle. Boblende Rosé
  Aroma med primær frugt i form af røde bær, syrligt æble og citrus. Rank og frisk vin.
- **Primo.** Méthode Traditionnelle,
  Sprødt grønt æble. Ren og frisk med noter af citrus. Behagelig syrestruktur.

Rosévin:

- **Gentle Pink, Cabaret Noir Cuvée**
  Røde og mørke bær, tørret frugt og en vedvarende eftersmag.

Rødvin:

- **Cab Noir 12,5 %**
  Rødvin på 100 % Cabaret Noir, lagret i to år på barrique-egetræsfade efter gæring. Livlig syre, mørk frugt og en krydret karakter med tydelige noter af peber.

Hvidvine:

- **Lush Green, Cabernet Blanc Cuvée**
  Frisk og aromatisk med noter af grøn peber, ært, lime og hyldeblomst – en livlig vin.
- **Muscaris**
  Lychee og hvide blomsternoter. Citrus og grønt æble. En vin med lavere alkohol og balanceret sødme og strejf af ingefær.
- **Riesel**
  Grapefrugt og lime, mynte, solbær og urtede noter. God krop og smagsintensitet.
- **Solaris**
  Stikkelsbær og æble, pære og kvæde. Fin kompleksitet og balance. God mineralitet og tekstur. Moden frugt.
- **Barrique, Solaris**
  Mirabelle, kvæde, toasty med hints af vanilje. Frisk frugt og behagelige noter af træ og ristet hasselnød fra lagring på eg.
- **Riesel Orange**
  Noter af tørret abrikos, moden frugt og udviklede fadnuancer. Tæt struktur og lang eftersmag.

Hedvin af æblebrandy
pr. glas, 6 cl. 75 kr.

- **Epilog, Pommeau**
  Byder på rig æbleessens, varme og noter af egetræ.
- **Furvus. Pommeau**
  En unik mix af æblebrandy, kryokoncentreret æblejuice og honningbær-vin.
- **Solbær**
  En karakterfuld blanding af æblebrandy, kryokoncentreret æblejuice og solbærvin.

Brændevin:
pr. glas 2 cl. 55 kr.

- **Druebrændevin**
  Denne aromatiske druebrændevin er lavet af kvas fra fuldmodne Solaris- og Muscaris-druer.

VINKORT

FRA ANDERSEN WINERY (ØKOLOGISK)

1 GLAS 95 kr.
1 FLASKE 425 kr.

Gin og Tonic:	• **Sparkling Gin & Tonic 10,5 %** En mousserende cocktail produceret på traditionel metode. Tonic'en er produceret af kinabark, citrongræs og krydderier og ginnen er destilleret med masser af urter og enebær.
Dessertvin:	• **Rondom Ribs 10,5 %** En mousserende dessertvin, fremstillet af danske ribs (Fra Thy Økobær) af sorten Rondom. Noter af friske ribs, stikkelsbær og røg.
Æblevin:	• **Rose Marie 2,0 %** En sød mousserende økologisk æblevin med lav alkoholprocent. Rose Marie er fremstillet af tidligt høstede danske økologiske Ingrid Marie æbler blendet med økologiske solbær.
Julens bobler	• **Sparkling Christmas 10,0 %** En sød mousserende julevin fremstillet af danske solbær og julekrydderier. • **White Christmas 10,0 %** En lys og let pendant til Sparkling Christmas. En mousserende julevin fremstillet af danske æbler og julens krydderier.

ALKOHOLFRI

FRA ARENSBAK

Bobler:	• **Arensbak Effervescent (Økologisk)** Brusende bobler. Base af Wuniuzao Longjing grøn te. Fersken, stikkelsbær og citrongræs. Fløjlsblødt, men stadig sprødt med en rund, lang eftersmag.
Rosévin:	• **Arensbak Rosé (Økologisk)** Base af Wuniuzao Longjing grøn te. Blomstret med brusende bobler. Hindbær, hyldebær, hibiscus og rosenpeber.
Hvidvin:	• **Arensbak White** Base af Oolong te. Blomster, kvæde, citrontimian og melon. Tør med en fløjlsblød mundfornemmelse.
Rødvin:	• **Arensbak Red (Økologisk)** Base af sort Shu Puerh-te. Sensommerbær, lakrids og jordagtige noter. Tør med en dyb, lang eftersmag.

KOLDE DRIKKE

Thisted Bryghus Øl fra Fad 50 cl

- Thy Økologisk Pilsner 75 kr.
- Thy Økologisk Classic 75 kr.
- Thy Økologisk Humle 80 kr.
- Alkoholfri Classic 75 kr.
- Thy Økologisk Julebryg "JuleRen" 7,9% 80 kr.

Thisted Bryghus Øl på Flaske

- Thy Økologisk Hvede - God at dele 50 cl 80 kr.

Vild Brus Sodavand: 33 cl 45 kr.

- Vælg mellem: Ribs / Havtorn / Rabarber / Mynte Stikkelsbær

Vild Vand 33 cl

- Danskvand med el. uden smag (Rabarber) 45 kr.
- Vild Vand uden brus 30 kr.

Thy Øko Saft: 25 cl 40 kr.

- Vælg mellem: Æblemost / Havtorn / Solbær / Røde Ribs / Hvide Ribs & Aronia

Økologisk Slow Juice 55 kr.

- Hjertevarmer: Citron, rødbede, appelsin, æble, ingefær og gulerod.
- Grøn Balance: Æble, spinat, selleri, agurk og ananas

VARME DRIKKE

Julens varme drikke:

- Julelatte 55 kr.
- Bob's juleglögg med frisk økologisk appelsin og hakkede mandler 75 kr.
- Bob's alkoholfrie hvide glögg 75 kr.

Økologisk julete i kande 95 kr.

- Hvid julete (æble, kanel, appelsinskal, kokosstykker, nellikeknopper, appelsinaroma, kanelaroma, nellikearoma)
- Sort julete (appelsinskal, nellikeknopper)
- Grøn julete (appelsinskal, kanel, appelsinolie, naturlig kanelaroma)

Økologisk kaffe fra ØNSK

Vælg mellem Økologisk sødmælk eller Økologisk havredrik

- Espresso: 25 kr.
- Dobbelt Espresso: 35 kr.
- Americano: 35 kr.
- Latte: 55 kr.
- Cappuccino: 55 kr.

Økologisk Te fra A.C. Perch's Tehandel 45 kr

Vælg mellem:

- Afternoon Blend (Sort te med appelsin, vanilje, hyldeblomst og granatæble)
- Green Palace (Grøn te med appelsin og mango)
- Sea Breeze (Rooibos med havtorn)
- Green Jasmint (Grøn jasminte med mynte)
- Green Mandarin (Grøn te med mandarin og kokos)
- Darjeeling (Sort te)
- Hvid julete (hvid te tilsat æble, kanel, appelsin og kokos)
- Sort julete (sort te med appelsinskal og nellikeknopper)

Andre lækre varme drikke:

Vælg mellem økologisk sødmælk eller økologisk havredrik

- Varm chokolade med flødeskum: 55 kr.
- Matcha latte med økologisk honning: 55 kr.

LEVERANDØRLISTE/SAMARBEJDSPARTNERE

Vild Is
Med fokus på det økologiske, det lokale og det plantebaserede ønsker de at tilbyde ærlige fødevarer af bedste kvalitet. De tilbyder økologiske sodavandsis og plantebaserede flødeis (Vild Is/Vild Plante Is). Økologiske sodavand (Vild Brus) og økologisk danskvand (Vild Vand). Læs mere: www.vildis.dk

Thy Økobær
Thy Økobær er en familieejet virksomhed, som dyrker frugt og bær. De dyrker, høster og forarbejder selv og laver drikkeklar saft af høj kvalitet. Læs mere: www.thyokobaer.dk

Thisted Bryghus
Siden 1902 har Thisted Bryghus forenet passion, stolthed og tradition i hver eneste øl. Det handler om mennesker, og mest af alt – om kærlighed til det gode håndværk. Læs mere: www.thisted-bryghus.dk

Guldbæk Vingård
Guldbæk Vingård er en familiedrevet økologisk dansk vingård smukt placeret i det kuperede område ved landsbyen Guldbæk syd for Aalborg. Som en familiedrevet vingård leverer de høj kvalitet, der afspejler deres kærlighed til faget.
Læs mere: www.guldbækvingård.dk

ARENSBAK
ARENSBAK har dybe rødder i København og er skabt af sommelier Emilie Øst-Jacobsen og smagsdesigner Bram Kerkhof.
Med fermenteret te som det bærende element udvikler de alkoholfri vine med kompleksitet, struktur og gastronomisk dybde.
Ved World Alcohol-Free Awards 2024 blev ARENSBAK hædret med guld for Effervescent, sølv for Rosé samt Commended for Red – en anerkendelse af deres kompromisløse tilgang til smag og håndværk. Læs mere: www.arensbak.com

Kraghøjgaard Økologi
Økologisk producent af grise- og oksekød med fokus på smag, dyrevelfærd og håndværksmæssig kvalitet. De leverer råvarer med høj sporbarhed, tydelig oprindelse og stabile kvaliteter.

Thy Mikrogrønt
Udvikler og leverer dyrk-selv mikrogrønt løsninger med fokus på kvalitet, enkelthed og stabil forsyning.
Med passion for frisk grønt året rundt. Læs mere: www.thymikrogrønt.dk

Vester Krogsgaard
De har et ønske om at lave fødevarer du og jeg kan være bekendt – og som vi er stolte af at lægge på gæsternes tallerken.
Producerer økologisk kylling, okse og and. Læs mere: www.vesterkrogsgaard.dk

Tavs og Lam
Tavs og Lam er en familie der elsker dyr og naturen. Med gården "Skovly" i Øster Vandet Thy, var det oplagt at de skulle holde får.
De er eminente som naturplejere - og så smager de helt fantastisk. Læs mere: www.tavs-lam.dk

Gyrup Gård
En økologisk gård i Thy med fokus på regenerativt landbrug, kvalitet og fuld sporbarhed. Under navnet Gyrup Gårdmalt producerer de brødkorn og håndværksmalt af korn, der dyrkes, mæltes og forarbejdes på gården.
Læs mere: www.gyrup.dk men tjek også www.thy-whisky.dk

Erling Grønkjær Fiskeeksport A/S
Som en af Hanstholms ældste virksomheder, har de siden 1967 og 3 generationer et kæmpe erfaringsfundament som de trækker på hver eneste dag. Deres fornemste opgave er at udvælge den bedste fisk. Læs mere: www.eg-fisk.dk

Vibens Fryd
Vibens Fryd producerer økologiske æg fra Thy og er ejet af økolog Carsten "Bondemand" Sørensen. Carsten har et lille hønsehold og sit eget lille æggepakkeri, hvor alle æggene håndpakkes. Læs mere: www.facebook.com/Vibensfryd/

Koldby Bageri
Koldby Bageri er et hyggeligt og velfungerende bageri med en historie på næsten 30 år. Bageriet drives af Joan og Karsten Strøm, som sammen har opbygget en solid forretning med et bredt udvalg af produkter og en loyal kundekreds. Læs mere: Koldbybageri.dk

Kyst – Frisk fisk fra Vestkysten

Vi mener, at livet er for kort til dåsetun, makrel i tomat og frosne intetsigende fisk. Vi elsker makreller direkte fra båden, rødspætter der spræller og torsk der kun dufter af hav. Fisk skal være frisk, lækker, varieret og udbuddet skal afspejle årstiderne og vejret. Vi ønsker at sprede den gode fisk fra vestkysten. KYST er dansk fisk af højeste kvalitet, leveret med grundig vejledning og tæt kontakt.
Læs mere: www.kyst.nu

Andersen Winery ApS

Andersen Winery skaber mousserende vine i verdensklasse med udgangspunkt i danske frugter, bær og druer. Fra hjertet af Mols Bjerge forenes innovation, håndværk og natur i elegante bobler – med et unikt dansk udtryk. Siden 2015 har Mads Groom Andersen, Frantz Maurice Scott Lundby og Morten Rinder Stengaard produceret frugtvin efter samme principper, som man gør i Champagne.
Læs mere: www.andersenwinery.dk