HUKS FLUKS

SÆSONENS MENU

Menuen følger årstiden og vores kort, og I vælger menu senest 7 dage før jeres selskab.

VINTER

1. januar til 31. marts 2027

Forret

Løgsuppe med grillet brød og smeltet ost

Gambas pil-pil med hvidløg, chili og olivenolie

Hovedret

Helstegt rødtunge med citron beurre blanc, bagte gulerødder, knoldselleri og kartofler

Pluma Ibérico med urteolie, bagte gulerødder, knoldselleri og kartofler

Grillet blomkål med blomkålspuré, brunet smør, fåreost, ristede mandler og sprøde kapers (V)

Dessert

Mørk chokolademousse med olivenolie og havsalt

Basque cheesecake med syltede kirsebær, timianhonning og ristede mandler

Sæsonens pintxo · Txotx!

Tortilla Española

FORÅR

1. april til 30. juni 2027

Forret

Grønne asparges med Bayonne-skinke, pocheret æg og Espelette

Laksetatar med chili, citron og radiser

Hovedret

Hel dorade med urteolie, grønne asparges og nye kartofler

Pluma Ibérico med urteolie, grønne asparges og nye kartofler

Nye kartofler med pocheret æg, ærter, brunet smør og fåreost (V)

Dessert

Crème brûlée med rabarber

Basque cheesecake med timianhonning og ristede mandler

Sæsonens pintxo · Txotx!

Boquerones med citron og persille

SOMMER

1. juli til 30. september 2027

Forret

Piperade med Bayonne-skinke og pocheret æg

Burrata med sommertomater, Espelette og basilikum

Hovedret

Hel havbars med urteolie, tomat, courgette og peberfrugt

Pluma Ibérico med Padrón-peber, tomat og stegte kartofler

Grillet courgette og peberfrugt med fåreostecreme, tomat og urteolie (V)

Dessert

Crème brûlée med danske jordbær

Basque cheesecake med ferskner og timianhonning

Sæsonens pintxo · Txotx!

Tomat og boquerones på grillet brød

EFTERÅR

1. oktober til 31. december 2027

Forret

Svampetoast på grillet brød med cremede svampe

Oksetatar med cornichoner og æggeblomme

Hovedret

Helstegt rødtunge med citron beurre blanc, græskar, svampe og stegte kartofler

Pluma Ibérico med urteolie, græskar, svampe og stegte kartofler

Ristet græskar med fåreostecreme, timianhonning, valnødder og stegte svampe (V)

Dessert

Crème brûlée med bagt pære

Basque cheesecake med ristede figner, timianhonning og ristede mandler

Sæsonens pintxo · Txotx!

Chorizo kogt i cider

Bayonne og Biarritz: vælg én forret, én hovedret og én dessert for hele selskabet. San Sebastián: vælg én forret, og fisken, Pluma og cheesecaken deles.

Menuerne er med forbehold for ændringer.

HUKS FLUKS

SEASONAL MENU

The menu follows the season and our à la carte, and you choose your menu no later than 7 days before your event.

WINTER

1 January to 31 March 2027

Starter

Onion soup with grilled bread and melted cheese

Gambas pil-pil with garlic, chili and olive oil

Main course

Whole roasted lemon sole with lemon beurre blanc, baked carrots, celeriac and potatoes

Pluma Ibérico with herb oil, baked carrots, celeriac and potatoes

Grilled cauliflower with cauliflower purée, brown butter, sheep's cheese, toasted almonds and crispy capers (V)

Dessert

Dark chocolate mousse with olive oil and sea salt

Basque cheesecake with pickled cherries, thyme honey and toasted almonds

Pintxo of the season · Txotx!

Tortilla Española

SPRING

1 April to 30 June 2027

Starter

Green asparagus with Bayonne ham, poached egg and Espelette

Salmon tartare with chili, lemon and radishes

Main course

Whole sea bream with herb oil, green asparagus and new potatoes

Pluma Ibérico with herb oil, green asparagus and new potatoes

New potatoes with poached egg, peas, brown butter and sheep's cheese (V)

Dessert

Crème brûlée with rhubarb

Basque cheesecake with thyme honey and toasted almonds

Pintxo of the season · Txotx!

Boquerones with lemon and parsley

SUMMER

1 July to 30 September 2027

Starter

Piperade with Bayonne ham and poached egg

Burrata with summer tomatoes, Espelette and basil

Main course

Whole sea bass with herb oil, tomato, courgette and bell pepper

Pluma Ibérico with Padrón peppers, tomato and fried potatoes

Grilled courgette and bell pepper with sheep's cheese cream, tomato and herb oil (V)

Dessert

Crème brûlée with Danish strawberries

Basque cheesecake with peaches and thyme honey

Pintxo of the season · Txotx!

Tomato and boquerones on grilled bread

AUTUMN

1 October to 31 December 2027

Starter

Mushroom toast on grilled bread with creamy mushrooms

Beef tartare with cornichons and egg yolk

Main course

Whole roasted lemon sole with lemon beurre blanc, pumpkin, mushrooms and fried potatoes

Pluma Ibérico with herb oil, pumpkin, mushrooms and fried potatoes

Roasted pumpkin with sheep's cheese cream, thyme honey, walnuts and fried mushrooms (V)

Dessert

Crème brûlée with baked pear

Basque cheesecake with roasted figs, thyme honey and toasted almonds

Pintxo of the season · Txotx!

Chorizo cooked in cider

Bayonne and Biarritz: choose one starter, one main course and one dessert for the whole party. San Sebastián: choose one starter; the fish, the Pluma and the cheesecake are shared.
Menus are subject to change.