

Buffet

Fiskebuffet

Med lune og kolde fiskeretter, med fisk vi selv henter hjem fra fiskeauktion her i Hvide Sande og Hanstholm. Vi bearbejder og ryger fisken i vores gamle rygeovne. Så kort og godt, så er vi med hele vejen fra 'haw til mauv'

Mit warmen und kalten Fischgerichten. Den Fisch holen wir selbst bei der Fischauktion hier in Hvide Sande und Hanstholm ab. Er wird in unserem Haus verarbeitet und in unseren alten Räucheröfen geräuchert.

1. Voksen	259,-
2. Børn 4 - 12 år	99,-
Børn 0 - 3 år (Gratis med en betalende voksen på buffet)	0,-

Menuer fra køkkenet

- | | |
|--|--------------|
| 3. Stegt rødspætte med persillesovs og kartofler | 195,- |
| <i>Gebratene Scholle mit Petersiliensauce und Kartoffeln</i> | |
| 4. Stegt torsk med kold hollandaise og årstidens grønt | 195,- |
| <i>Gebratener Dorsch mit kalter Hollandaise und Beilage der Saison</i> | |
| 5. Ovenbagt laks med pesto, hertil en fyldig salat | 195,- |
| <i>Ofengebackener Lachs mit Pesto und einem Salat</i> | |
| 6. Wiener Schnitzel med brasede kartofler og ærter | 195,- |
| <i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Erbsen</i> | |
| 7. Veganermenu med tortilla wraps, salat og falafel | 159,- |
| <i>Veganes Menü mit Tortilla Wraps, Salat und Falafel</i> | |
| 8. Røgeriet`s stjernesked med 2 stegte rødspættefileter | 155,- |
| <i>Sternschnuppe</i> | |
| 9. Dampede muslinger med brød og smør | 135,- |
| <i>Gedämpfte Muscheln mit Brot</i> | |
| 10. Sildeplatte med 4 forskellige slags sild | 135,- |
| <i>Hering Teller mit 4 verschiedene Hering</i> | |
| 11. Pil selv rejer med brød og mayonnaise | 135,- |
| <i>Garnelen (zum selber schälen) mit Brot und Mayonnaise</i> | |
| 12. Rødspættefilet 2 stk. med pommes og remoulade | 95,- |
| <i>Schollenfilet 2 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | |
| 13. Fiskefrikadelle 2 stk. med pommes og remoulade | 95,- |
| <i>Fischfrikadellen 2 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | |
| 14. Rødspættefilet 1 stk. med pommes og remoulade | 65,- |
| <i>Schollenfilet 1 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | |
| 15. Fiskefrikadelle 1 stk. med pommes og remoulade | 65,- |
| <i>Fischfrikadellen 1 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | |

16. Kyllingenuggets med pommes og remoulade <i>Hühnernuggets mit Pommes und Remoulade</i>	65,-
17. Rødspættefilet med rugbrød og remoulade <i>Schollenfilet mit Brot und Remoulade</i>	45,-
18. Fiskefrikadelle med rugbrød og remoulade <i>Fischfrikadellen mit Brot und Remoulade</i>	45,-
19. Ristet brød m/koldrøget laks <i>Brot mit kaltgeräuchertem Lachs</i>	95,-
20. Portion pommes <i>Portion Pommes</i>	35,-

Dessert og kage

21. Ta' selv isbar <i>Selbstbedienung an unserem Eis-Buffer</i>	45,-
22. Dagens kage med en valgfri kop kaffe <i>Unser 'Kuchen des Tages' mit einer Tasse Kaffee</i>	65,-
23. Pandekage med is <i>Pfannkuchen mit Eis</i>	65,-

Drikkevarer

Sodavand	25 cl. 39,-	50 cl. 49,-
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite Zero		
Sweppes Lemon		
Ramlösa vand med brus/citron		50 cl. 45,-
Vand uden brus (postevand)	50 cl. 20,-	100 cl. 35,-
Bornholm Mosteri Saft		25 cl. 35,-
Hyldeblomst		
Rabarber		
Æble		
Hindbær		
Carlsberg		
Pilsner (4,6%)	25 cl. 39,-	50 cl. 59,-
1883 (4,6%)	25 cl. 40,-	50 cl. 60,-
Brewmasters		
India Pale Ale (5,2%)	25 cl. 40,-	50 cl. 60,-
Brooklyn		
Speciale Effects (alkoholfri) (0,4 %)	25 cl. 40,-	50 cl. 60,-
Grimbergen		
Double (6,5%)	33 cl. 45,-	50 cl. 65,-
Blanche (6,0%)	33 cl. 45,-	50 cl. 65,-
Blonde (6,7%)	33 cl. 45,-	50 cl. 65,-
Jacobsen		
Brown Ale (6,0%)	25 cl. 45,-	50 cl. 65,-
Viva Classic (5,5%)	25 cl. 45,-	50 cl. 65,-
Papaya Pale Ale (3,5%)	25 cl. 45,-	50 cl. 65,-

Snaps	2 cl. 35,-
Aalborg Taffel akvavit	
Aalborg Dild akvavit	
Aalborg Export akvavit	
Aalborg Jubilæums akvavit	
Aalborg Porse snaps	
Aalborg Grill akvavit	
Aalborg Nordguld akvavit	
Cognac	2 cl. 35,-
Bailey	2 cl. 35,-
Irish coffee	45,-
Kaffe	20,-
Cafe latte – Cappuccino - Espresso	30,-
The	20,-
Earl Grey, Skovbær, Grøn the m/appelsin og ingefær	
Varm Chokolade m/flødeskum	30,-
<i>Warme Schokolade mit Sahne</i>	

Vine der serveres i glas

Hvidvin - Fortant Chardonnay, Frankrig

50,-

Duften er kraftig og raffineret, med intens aroma af pærer, figner, ananas og ristede hasselnødder, der diskret rundes af med toner af honning. Smagen er blød og cremet.

Rosèvin - Fortant Grenache, Frankrig

50,-

Har en delikat rosa farve og en mousserende aroma med noter af ribs og timian. Smagen er delikat i munden med fine citrusnoter og røde bær med en frisk finish.

Rødvin - Fortant Merlot, Frankrig

50,-

Smagen er silkeblød og fyldig, med kraftfulde anstrøg af brombær og skov-jordbær. Aromaen frembringer behagelige noter af timian og rosmarin.

Hvidvine

Husets vin - Fortant Chardonnay, Frankrig

159,-

Duften er kraftig og raffineret, med intens aroma af pærer, figner, ananas og ristede hasselnødder, der diskret rundes af med toner af honning. Smagen er blød og cremet.

Carte Vieja Chardonnay, Chile

169,-

De bedste Chardonnay-vine får efter endt gæring en fadlagning på nye egetræsfade, hvor de udvikler sødme og vanille aromaer, samt en blød og afrundet struktur.

Zohrer SAND 1 Riesling, Østrig

179,-

Sand 1 Riesling har en lys grønlig farve og en behagelig forfriskende aroma af fersken. Smagen indeholder en velafbalanceret syre og ender med en lækker frugtagtig eftersmag.

Vouvray Chenin Blanc, Loire Frankrig

199,-

Vinen er halvtør og indeholder en anelse sødme. Vinen er frugtig og har en duft af grønne æbler og moden pære. Smagen er halvtør, delikat, rund og velafbalanceret. I eftersmagen kan smagen af honning og ananas forekomme.

Rosèvine

Husets vin - Fortant Grenache, Frankrig

159,-

Har en delikat rosa farve og en mousserende aroma med noter af ribs og timian. Smagen er delikat i munden med fine citrusnoter og røde bær med en frisk finish.

Rosè d'Anjou, Gamay og Grolleau, Frankrig

179,-

Blandingen af traditionelle druer giver en kraftig farve og yderst behagelige aromaer af jordbær og hindbær og en blød og rund frugtsmag. En smule sødme i denne vin er perfekt, samt en forfriskende tørt og lang finish af kirsebær.

Rødvin

Husets vin - Fortant Merlot, Frankrig

159,-

Smagen er silkeblød og fyldig, med kraftfulde anstrøg af brombær og skov-jordbær. Aromaen frembringer behagelige noter er timian og rosmarin.

Corte dei Mori Nero d'Avola Blue, Italien

195,-

Farven er dyb rubinrød, og en karakteristisk varm og sofistikeret bouquet, der kan minde om smagen af bitre mandler. Smagen er blød med let garvesyre, fløjlsagtig og vedholdende.

Angående allergener spørg personalet om.

Für Allergene fragen Sie das Personal.

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt.

Für Firmenkarten, die innerhalb oder außerhalb der EU / EWR ausgestellt wurden, sowie für private Zahlungskarten, die außerhalb der EU / des EWR ausgestellt wurden, wird eine Gebühr erhoben, die auf Ihrem Beleg ausgewiesen ist. Die Gebühr hängt von der Art der Zahlungskarte ab und davon, wo sie ausgestellt wurde.