**Kære gæst**

**Vi bestræber os på at give jer en god oplevelse på
Hvide Sande Røgeriet`s Spisested.
Lever vi ikke op til dine forventninger –
så råb op! og vi løser problemet.
I morgen er det for sent**

**☺ ☺**

**Wir bemühen uns, Ihnen eine gute Erfahrung zu geben, bei
Hvide Sande Røgeriet`s Spisested.
Wir leben nicht Ihren Erwartungen entsprechen -
dann schreien up! Und wir lösen das Problem.
Morgen ist es zu spät**

 **Angående allergener spørg personalet om info.**

**Für Allergene fragen Sie das Personal für Info.**

**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 werden, sowie für private Zahlungskarten, die außerhalb der EU / des EWR ausgestellt werden, 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.**

**Fiskebuffet
Fischbuffet - fish buffet
med en rødspættefilet pr. person**

**Voksen** **195,-**
**Børn 3 - 10 år**  **85,-**
**Børn 0 - 2 år** (Gratis ifølge en betalende voksen på buffet) **0,-**

**Forretter**

**Lakse ruller med ostecreme og brød**  **79,-**
Lashs roller mit Käse-Sahne
Salmon rolls with cheese cream

**Koldrøget Hellefisk med dilddressing og brød 79,-** kalt geräucherter Heilbutt mit dilldressing und brotCold smoked halibut with dill dressing and bread

**Laks og rejer med salat og brød**   **79,-**
Lachs und krabben mit salat und brot
Salmon and schrimp with salad and bread

**Fiskefilet eller fiskefrikadelle med brød og remoulade 35,-**
Fischfilet oder Frikadellen mit Brot und Remoulade
Fish filet or Fish patties with bread and remoulade dip

**Hovedretter**

**Røgeriet`s stjerneskud**  **145,-**
Sternschnuppe Shooting star

**Dampet muslinger i æblecider med brød** **95,-**
Gedampfe Muscheln in Apfelcidre mit Brot Mussels steamed in applecider whit bread

**Pil selv rejer med brød og mayonnaise**  **95,-**
Garnelen (selbst Schälen) mit Brot und Mayonnaise
Shrimps (with shell) with bread and mayo

**Sandwich menu med fiskefilet, rejer, pommes og aioli 145,-**
Sandwich Menü mit Fischfilet, Krabben dazu Pommes und Aioli
Sandwich menu with fish filet, shrimp, french fries and aioli

**Sandwich menu med kylling og bacon, pommes og aioli** **145,-**
Sandwich Menü mit Hähnchen dazu Pommes und Aioli
Sandwich menu with chicken, french fries and aioli

**Sildeplatte med 4 slags sild og brød 125,-**
Heringsplatte mit 4 verschiedenen kalte Heringssorten und Brot Herring plate with 4 kind of cold fish with bread

**Rødspættefilet 2 stk. med pommes og remoulade 85,-**
Schollefilets 2 stck. Mit Pommes und Remoulade
Fish filets 2 pcs. with french fries and remoulade

**Stegt rødspætte med persillesovs og garniture 179,-**
Gebratene Scholle mit Petersiliensauce und Garnitur Pan fried plaice with parsley sauce and garnish

**Kogt torsk med sennepsovs og garniture 179,-**
Gekochten Dorsch mit Senfsauce und Garnitur
Boiled cod with mustard sauce and garnish

**Stegt torsk med persillesovs og garniture 179,-**
Gebratener Dorsch mit Petersiliensauce und Garnitur
Pan fried cod with parsley sauce and garnish

**Stegt havkat med hollandaisesovs og garniture 195,-**
Gebratene Catfish mit Hollandaisesauce und Garnitur
Pan fried catfish with Hollandaise sauce and garnish

**Grillet laks med hollandaisesovs og garniture 195,-**
Gegrillter Lachs mit Hollandaisesauce und Garnitur
Grilled salmon with Hollandaise sauce and garnish

**Stegt mørksej med hollandaisesovs og garniture 175,-**Gebratene Seelachs mit Hollandaisesauce und Garnitur
Pan fried coalfish with Hollandaise sauce and garnish

**Fiskefrikadeller med persillesovs og garniture 125,-**
Fischfrikadellen mit Petersiliensauce und Garnitur
Fish patties with parsley sauce and garnish

**Sennepstegt svinemørbrad med garniture 175,-**Gebratene Schweinefilet mit garniture
Pan fried pork tenderloin with garnish

**Ribeye steak af okse med pebersovs og garniture 229,-**
Rib eye Steak mit Pfeffersauce und Garnitur
Rib eye steak with pepper sauce and garnish

**Børneretter**

**Fiskefilet med pommes og friske grønsager 60,-**
Fischfilet mit Pommes und Gemüse
Fish filet with french fries and vegetables

**Fiskefrikadelle med pommes og friske grønsager 60,-**
Fischfrikadellen mit Pommes und Gemüse
Fish patties with french fries and vegetables

**Kylling med pommes og friske grønsager 60,-**
Hähnchen mit Pommes und Gemüse
Chicken with french fries and vegetables

**Portion pommes 30**,-
Portion Pommes Portion french fries

**Drikkevarer**

**Drikkevarer**

**Fanta, Cola, Sprite Zero, Cola Zero, Lemon** 25 cl. **35,-**
50 cl. **45,-**

**Bornholm Mosteri Saft**  25 cl. **35,-** Appelsin - Rabarber - Æble - Hindbær - Hyldeblomst

**Ramlösa vand uden brus** 33 cl. **20,-
Ramlösa vand med brus/citron** 33 cl. **35,-
Ramlösa vand uden brus (stor)** 80 cl. **45,-**

**Carlsberg**  25 cl. **35,-**  50 cl. **55,-**

**Carlsberg 1883** 25 cl. **40,-** 50 cl. **60,-**

**Grimberg Double** (Belgisk Ale) 33 cl. **45,-** 50 cl. **65,-**

**Kronenbourg 1664** (European Pale Lager)25cl. **45,-** 50cl. **65,-**

**Jacobsen Brown Ale** (Engelsk inspireret Brun Ale)25 cl. **45,-** 50 cl. **65,-**

**Fur Bryghus øl** 50 cl. **75,-**
Renæssance (Brun Ale) Ale ( Pale Ale) Hvede (Ufiltreret Hvede) Frokost (Lav Alkohol Pale Ale)

**Skagen Bryghus øl** 50 cl. **75,-**
Rav Larsen (Rød hvede) Skawskum (Bayersk mørk) Tuxen (Classic lagerøl)

**Alkoholfri øl – Carlsberg Nordic** 33 cl. **35,-**
Alkoholfreies Bier/ Alcoholfree beer

 **Vine der serveres i glas**

**Hvidvin**

**Carte Vieja Chardonnay, Chile 50,-**
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.

**Rosèvin**

**Carte Vieja Merlot Rosè, Chile 50,-**Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.

**Rødvin**

**Carte Vieja, Merlot Chile 50,-**Denne vin har en særdeles behagelig smag, som skyldes de fordelagtige betingelser, der findes i Maule dalen. Vinen er blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma af den ædle Merlot drue.

**Hvidvine**

**Huset vin - Carte Vieja Chardonnay, Chile**   **155,-**
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 175,-**
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 Làmbroisie, Loire Frankrig 195,-**
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.

**Spècial Fruits de Mer, Alsace Frankrig 225,-**
Farven er skinnende gylden og aromaen har diskret frugt. Denne tørre hvidvin er specielt sammensat, så den passer perfekt til fisk, muslinger og skaldyr.

**Laroche Chablis, Frankrig 295,-**
Lys gylden farve. Ungdommelig prikkende duft med minerale stænk. Frisk og harmonisk smag med lyse frugter og forårsblomster. Eftersmagen er som Chablis skal være, karakteristisk sprød.

**Rosèvine**

**Carte Vieja Merlot Rosè, Chile 155,-**Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.

**Rosè d`Anjou, Ackerman Frankrig 175,-**
Rosé d’Anjou er ret lys i farven, men Loire dalens unikke terroir har givet vinen en fyldig smag med ren og forfriskende bærfrugt.

**Rødvin**

**Carte Vieja, Merlot Chile 155,-**Denne vin har en særdeles behagelig smag, som skyldes de fordelagtige betingelser, der findes i Maule dalen. Vinen er blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma af den ædle Merlot drue.

**Valpolicella Ripasso, Italien 195,-**
Denne ripasso har en rubinrød, klar farve, og en karakteristisk varm og sofistikeret bouquet, der kan minde lidt om let bitre mandler. Smagen er tør, let bitter og alligevel blød, rund og kraftig.

**Amarone Della Valpolicella, Italien 235,-** Intens farve, Bouquet,en er ret kraftig med tydelig præg af kirsebær og krydderier. Smagen er stor, rund og varm, med en lang eftersmag.

**Desserter**

**Chokolademousse med flødeskum 49,-**
Schokolademousse mit Sahne
Chocolate mousse with wipped cream

**Pandekage med is og marmelade 59,-**
Pfannkuchen mit Eis und Marmelade Pancake with ice cream and jam

**Ta`selv isbar – Kastbergs Gourmet is 49,-** Selbstbedienung an dem Eis-Buffet Self-service ice cream bar

**Børneis 30,-** Kinder Eis Children’s Ice cream

**Hindbærkage med cremefraiche 49,-** Himbeer-kuchen mit cremefraiche Raspberry cake with sour creme

**Kaffe is med flødeskum 49**,- Kaffeeeis mit Schlagsahne Coffee ice cream with whipped cream

**Kaffe, te og likør**

**Cafe latte – Cappuccino - Espresso 30,-**

**Varm Chokolade m/flødeskum 30,-**
Warme Schokolade mit Sahne Hot chocolate with whipped cream

**Alm. Kaffe 20,-
Te:** Earl Grey, Fuldmåne, Kvæde **20,-**

**Kaffesirup:**  Karamel, chokolade, Irish  **5,-**

**Stempelkaffe** mulighed for smag **40,-**
Kolben Kaffee
Plunger coffee

**Irish coffee 35,-
Bailey 35,-
Cognac 35,-**