**Kære gæst**

**Alt vi serverer er nøje tilberedt med sirlig hånd, og med stor respekt for råvarerne. Syntes du at vores mad ikke lever op til dine forventninger, så sig endelig til, for i morgen er det for sent.**

**De seneste par år har vi bemærket hvor populært det er at drikke vand frem for vin, øl, saft og sodavand.**

**Så hos os, Hvide Sande Røgeri og Spisestedet, betaler du for Ramlösa flaskevand som serveres afkølet. Vi ønsker at yde en god service i gode og hyggelige omgivelser, samt at kunne servere mad, som lavet fra bunden. Derfor er vi nødt til at tage betaling for vandet.**

*Lieber Gast*

*Alles, was wir servieren, wird sorgfältig mit reiner Hand und mit großem Respekt für die Rohstoffe zubereitet. Sind Sie der Meinnig, dass unser Essen nicht Ihren Erwartungen entspricht, dann sprechen Sie uns bitte derauf an.*

**Buffet**

**Fiskebuffet**Med varme og kolde retter af fisk, som 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.

**Voksen** **249,-**  
**Børn 4 - 12 år**  **99,-**  
**Børn 0 - 3 år** (Gratis ifølge en betalende voksen på buffet) **0,-**

**Menuer fra køkkenet**

**Stegt rødspætte med persillesovs og kartofler 189,-**   
Gebratene Scholle mit Petersiliensauce und Kartoffeln

**Stegt torsk med kold hollandaise og årstidens grønt 189,-**   
Gebratener Dorsch mit kalter Hollandaise und Beilage der Saison

**Ovenbagt laks med pesto, hertil en fyldig salat 189,-**   
Ofengebackener Lachs mit Pesto und einem Salat

**Wiener Schnitzel med brasede kartofler og ærter 189,-**   
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Erbsen

**Røgeriet`s stjerneskud**  **155,-**   
Sternschnuppe

**Dampede muslinger med brød og smør**  **125,-**   
Gedämpfte Muscheln mit Brot

**Rødspættefilet 2 stk. med pommes og remoulade 95,-**   
Schollenfilet 2 stck. mit Pommes und Remoulade

**Rødspættefilet 1 stk. med pommes og remoulade 60,-**   
Schollenfilet 1 stck. mit Pommes und Remoulade

**Pil selv rejer med brød og mayonnaise** **95,-**   
Garnelen (zum selber schälen) mit Brot und Mayonnaise

**Kyllingenuggets med pommes og remoulade 60,-**   
Hühnernuggets mit Pommes und Remoulade

**Rødspættefilet med rugbrød og remoulade 45,-**   
Schollenfilet mit Brot und Remoulade

**Fiskefrikadelle med rugbrød og remoulade 45,-** Fischfrikadellen mit Brot und Remoulade

**Portion pommes 35**,-   
Portion Pommes

**Dessert og kage**

**Ta`selv isbar 45,-** Selbstbedienung an unserem Eis-Buffet

**Dagens kage med en valgfri kop kaffe 65,-** Unser ’Kuchen des Tages’ mit einer Tasse Kaffee

**Drikkevarer**

**Fanta, Cola, Sprite Zero, Cola Zero, Lemon** 25 cl. **39,-**  
50 cl. **49,-**

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

**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. **39,-** Pilsner (4,6%) 50 cl. **59,-**

**Carlsberg** 25 cl. **40,-** 1883 (4,6%)50 cl. **60,-** Humle (4,5%) Nordic Ale (0,5%)

**Grimberg** 33 cl. **45,-** Double (6,5%)50 cl. **65,-** Blanche (6,0%) Pale Ale (5,5%)

**Jacobsen** 25 cl. **45,-** Brown Ale (6,0%) 50 cl. **65,-**  Weissbier (5,9%) Viva Classic (5,5%)

**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, Frankring 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 er 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, Frankring 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.

**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.

**Kaffe, the og likør**

**Kaffe 20,-**

**The 20,-** Earl Grey, Fuldmåne, Kvæde

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

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

**Irish coffee 35,-**

**Bailey 35,-**

**Cognac 35,-**

**Snaps** 2 cl. **35,-** Porse, Dild, Nordguld, Rød Aalborg, Grill

**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.*