**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,-**
 *Gebratene Scholle mit Petersiliensauce und Kartoffeln*

*4.* **Stegt torsk med kold hollandaise og årstidens grønt 195,-**
 *Gebratener Dorsch mit kalter Hollandaise und Beilage der Saison*

*5.* **Ovenbagt laks med pesto, hertil en fyldig salat**  **195,-**
 *Ofengebackener Lachs mit Pesto und einem Salat*

*6.* **Wiener Schnitzel med brasede kartofler og ærter 195,-**
 *Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Erbsen*

*7.* **Veganermenu med tortilla wraps, salat og falafel 159,-**
 *Veganes Menü mit Tortilla Wraps, Salat und Falafel*

*8.* **Røgeriet`s stjerneskud med 2 stegte rødspættefileter** **155,-**
 *Sternschnuppe*

*9.* **Dampede muslinger med brød og smør**  **135,-**
 *Gedämpfte Muscheln mit Brot*

*10.* **Sildeplatte med 4 forskellige slags sild 135,-**
 *Hering Teller mit 4 verschiedene Hering*

*11.* **Pil selv rejer med brød og mayonnaise** **135,-**
 *Garnelen (zum selber schälen) mit Brot und Mayonnaise*

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

*13.* **Fiskefrikadelle 2 stk. med pommes og remoulade 95,-**
 *Fischfrikadellen 2 stck. mit Pommes und Remoulade*

*14.* **Rødspættefilet 1 stk. med pommes og remoulade 65,-**
 *Schollenfilet 1 stck. mit Pommes und Remoulade*

*15.* **Fiskefrikadelle 1 stk. med pommes og remoulade 65,-**
 *Fischfrikadellen 1 stck. mit Pommes und Remoulade*

*16.* **Kyllingenuggets med pommes og remoulade 65,-**
 *Hühnernuggets mit Pommes und Remoulade*

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

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

*19.* **Ristet brød m/koldrøget laks 95,-**
 *Brot mit kaltgeräuchertem Lachs*

*20.* **Portion pommes 35**,-
 *Portion Pommes*

**Dessert og kage**

*21.* **Ta’ selv isbar 45,-**
 *Selbstbedienung an unserem Eis-Buffet*

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

*23.* **Pandekage med is 65,-**
 *Pfannkuchen mit Eis*

**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 Tranebær

**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,-**
*Warme Schokolade mit Sahne*

**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.

**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.*