

## 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	269,-
2. Børn 4 - 12 år	99,-
Børn 0 - 3 år (Gratis med en betalende voksen på buffet)	0,-

## Menuer fra køkkenet

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>3. Stegt rødspætte med persillesovs og kartofler</b>                | <b>219,-</b> |
| <i>Gebratene Scholle mit Petersiliensauce und Kartoffeln</i>           |              |
| <b>4. Stegt torsk med kold hollandaise og årstidens grønt</b>          | <b>219,-</b> |
| <i>Gebratener Dorsch mit kalter Hollandaise und Beilage der Saison</i> |              |
| <b>5. Ovenbagt laks med pesto, hertil en fyldig salat</b>              | <b>199,-</b> |
| <i>Ofengebackener Lachs mit Pesto und einem Salat</i>                  |              |
| <b>6. Wiener Schnitzel med brasede kartofler og ærter</b>              | <b>199,-</b> |
| <i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Erbsen</i>                  |              |
| <b>7. Veganermenu med tortilla wraps, salat og falafel</b>             | <b>169,-</b> |
| <i>Veganes Menü mit Tortilla Wraps, Salat und Falafel</i>              |              |
| <b>8. Røgeriet`s stjerneskud med 2 stegte rødspættefileter</b>         | <b>159,-</b> |
| <i>Sternschnuppe</i>   |              |
| <b>9. Dampede muslinger med brød og smør</b>                           | <b>159,-</b> |
| <i>Gedämpfte Muscheln mit Brot</i>                                     |              |
| <b>10. Sildeplatte med 4 forskellige slags sild</b>                    | <b>149,-</b> |
| <i>Hering Teller mit 4 verschiedene Hering</i>                         |              |
| <b>11. Pil selv rejer med brød og mayonnaise</b>                       | <b>149,-</b> |
| <i>Garnelen (zum selber schälen) mit Brot und Mayonnaise</i>           |              |
| <b>12. Rødspættefilet 2 stk. med pommes og remoulade</b>               | <b>99,-</b>  |
| <i>Schollenfilet 2 stck. mit Pommes und Remoulade</i>                  |              |
| <b>13. Fiskefrikadelle 2 stk. med pommes og remoulade</b>              | <b>99,-</b>  |
| <i>Fischfrikadellen 2 stck. mit Pommes und Remoulade</i>               |              |
| <b>14. Rødspættefilet 1 stk. med pommes og remoulade</b>               | <b>69,-</b>  |
| <i>Schollenfilet 1 stck. mit Pommes und Remoulade</i>                  |              |
| <b>15. Fiskefrikadelle 1 stk. med pommes og remoulade</b>              | <b>69,-</b>  |
| <i>Fischfrikadellen 1 stck. mit Pommes und Remoulade</i>               |              |

<b>16. Kyllingenuggets med pommes og remoulade</b> <i>Hühnernuggets mit Pommes und Remoulade</i>	<b>69,-</b>
<b>17. Rødspættefilet med rugbrød og remoulade</b> <i>Schollenfilet mit Brot und Remoulade</i>	<b>49,-</b>
<b>18. Fiskefrikadelle med rugbrød og remoulade</b> <i>Fischfrikadellen mit Brot und Remoulade</i>	<b>49,-</b>
<b>19. Ristet brød m/koldrøget laks</b> <i>Brot mit kaltgeräuchertem Lachs</i>	<b>119,-</b>
<b>20. Portion pommes</b> <i>Portion Pommes</i>	<b>49,-</b>

## Dessert og kage

<b>21. Ta' selv isbar</b> <i>Selbstbedienung an unserem Eis-Buffer</i>	<b>49,-</b>
<b>22. Dagens kage med en valgfri kop kaffe</b> <i>Unser 'Kuchen des Tages' mit einer Tasse Kaffee</i>	<b>69,-</b>
<b>23. Pandekage med is</b> <i>Pfannkuchen mit Eis</i>	<b>69,-</b>
<b>24. Trøffel fra Thya med en valgfri kop kaffe</b> <i>Trüffel mit einer Tasse Kaffee</i>	<b>49,-</b>

## Drikkevarer

<b>Sodavand</b>	25 cl. <b>39,-</b>	50 cl. <b>52,-</b>
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite Zero		
Sweppes Lemon		
<b>Ramlösa vand med brus/citron</b>		50 cl. <b>45,-</b>
<b>Vand uden brus (postevand)</b>	50 cl. <b>20,-</b>	100 cl. <b>35,-</b>
<b>Adelhardt Saft</b>		25 cl. <b>35,-</b>
Hyldeblomst		
Rabarber		
Æble		
Hindbær		
Solbær		
Appelsin		
<b>Carlsberg</b>		
Pilsner (4,6%)	25 cl. <b>42,-</b>	50 cl. <b>65,-</b>
1883 (4,6%)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
<b>Brewmasters</b>		
India Pale Ale (5,2%)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
<b>Brooklyn</b>		
Speciale Effects (alkoholfri) (0,4 %)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
<b>Kronenbourg 1664</b>		
Blanc (5,0 %)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
Rosé (4,5 %)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
<b>Grimbergen</b>		
Double Ambrée (6,5%)	33 cl. <b>49,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
Blonde (6,7%)	33 cl. <b>49,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
<b>Jacobsen</b>		
Brown Ale (6,0%)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>
Viva Classic (5,5%)	25 cl. <b>45,-</b>	50 cl. <b>69,-</b>

<b>Snaps</b>	2 cl. <b>35,-</b>
Aalborg Taffel akvavit	
Aalborg Dild akvavit	
Aalborg Export akvavit	
Aalborg Jubilæums akvavit	
Aalborg Porse snaps	
Aalborg Grill akvavit	
Aalborg Nordguld akvavit	
<b>Cognac</b>	2 cl. <b>35,-</b>
<b>Bailey</b>	2 cl. <b>35,-</b>
<b>Irish coffee</b>	<b>49,-</b>
<b>Kaffe</b>	<b>20,-</b>
<b>Cafe latte – Cappuccino - Espresso</b>	<b>30,-</b>
<b>The</b>	<b>20,-</b>
Earl Grey, Skovbær, Grøn the m/appelsin og ingefær	
<b>Varm Chokolade m/flødeskum</b>	<b>30,-</b>
<i>Warme Schokolade mit Sahne</i>	

## Vine der serveres i glas

**Hvidvin - Fortant Chardonnay, Frankrig**

55,-

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**

55,-

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**

55,-

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**

179,-

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**

189,-

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**

239,-

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**

219,-

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

179,-

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

199,-

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 tør og lang finish af kirsebær.

## Rødvin

### Husets vin – Fortant Coastal, Merlot, Frankrig

179,-

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

### Nocedal N3b, Rioja, Spanien

275,-

Farven er intens bordeauxrød, mørk og fyldig. Smagen er rød frugt aroma i harmoni med fløjlsbløde cedertræsnoter. Behagelig frugtsmag, med masser af krydderier og vanilje. Meget drikkevenlig. Klassisk Rioja med intens og langvarig eftersmag.

### Ripasso Valpolicella Superiore, Italien

325,-

Farven er intens rubinrød, og har en god aroma med et væld af noter som f.eks. kirsebær og kakao. Smagen er fin og fyldig med en god struktur, der afsluttes med en behagelig krydret eftersmag. Denne Ripasso Valpolicella Superiore er særdeles tiltalende og velafbalanceret.

**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.*