

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

Menuer fra køkkenet

- | | |
|--|--------------|
| 2. Stegt rødspætte med hvide kartofler og persillesovs
<i>Gebratene Scholle mit Kartoffeln und Petersiliensauce</i> | 219,- |
| 3. Burger med pankopaneret torsk, syltet rødløg, chilimayo og pommes
<i>Dorsch Burger mit roten Zwiebeln, Chili-Mayo und Pommes</i> | 179,- |
| 4. Vegetarisk burger med halloumi, vegansk mayo, syltet rødløg og pommes
<i>Vegetarischer Burger mit Halloumi, veganer Mayo und pommes</i> | 169,- |
| 5. Laks (sous vide) med flødespinat og stegt kartofler
<i>Lachs (sous vide) mit Rahmspinat und Bratkartoffeln</i> | 199,- |
| 6. Wiener Schnitzel med ærter, stegte kartofler og smørsovs
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Erbsen</i> | 199,- |
| 7. Steak af oksemørbrad (sous vide) med whiskeysauce og pommes
<i>Rinderfiletsteak (sous vide) mit Whiskeysauce und pommes</i> | 219,- |
| 8. Røgeriet`s stjernesnud med 2 stegte rødspættefileter
<i>Sternschnuppe</i> | 159,- |
| 9. Dampede muslinger med aioli, brød og smør
<i>Gedämpfte Muscheln mit Brot und Aioli</i> | 159,- |
| 10. Fisketallerken med 2 slags sild, rødspættefilet og fiskefrikadelle
<i>2 verschiedene Hering, 1 Schollenfilet und 1 Fischfrikadellen mit Brot</i> | 149,- |
| 11. Pil selv rejer med brød og aioli
<i>Garnelen (zum selber schälen) mit Brot und Aioli</i> | 149,- |
| 12. Rødspættefilet 2 stk. med pommes og remoulade
<i>Schollenfilet 2 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | 99,- |
| 13. Fiskefrikadelle 2 stk. med pommes og remoulade
<i>Fischfrikadellen 2 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | 99,- |
| 14. Rødspættefilet 1 stk. med pommes og remoulade
<i>Schollenfilet 1 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | 69,- |
| 15. Fiskefrikadelle 1 stk. med pommes og remoulade
<i>Fischfrikadellen 1 stck. mit Pommes und Remoulade</i> | 69,- |

- | | |
|---|--------------|
| 16. 6 stk. Kyllingenuggets med pommes og remoulade
<i>6 stk. Hühnernuggets mit Pommes und Remoulade</i> | 69,- |
| 17. Rødspættefilet med rugbrød og remoulade
<i>Schollenfilet mit Brot und Remoulade</i> | 49,- |
| 18. Fiskefrikadelle med rugbrød og remoulade
<i>Fischfrikadellen mit Brot und Remoulade</i> | 49,- |
| 19. Koldrøget laks med ostecreme og ristet surdejsbrød
<i>Brot mit kaltgeräuchertem Lachs</i> | 119,- |
| 20. Portion pommes
<i>Portion Pommes</i> | 49,- |

Dessert og kage

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

Drikkevarer

Sodavand	25 cl. 39,-	50 cl. 52,-
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,-
Adelhardt Saft		25 cl. 35,-
Hyldeblomst		
Rabarber		
Æble		
Hindbær		
Solbær		
Appelsin		
Carlsberg		
Pilsner (4,6%)	25 cl. 42,-	50 cl. 65,-
1883 (4,6%)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-
Tuborg Classic (4,6%)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-
Brooklyn		
Speciale Effects (alkoholfri) (0,4 %)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-
Stonewall Inn IPA (4,6 %)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-
Kronenbourg 1664		
Blanc (5,0 %)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-
Rosé (4,5 %)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-
Grimbergen		
Double Ambré (6,5%)	33 cl. 49,-	50 cl. 69,-
Blonde (6,7%)	33 cl. 49,-	50 cl. 69,-
Jacobsen Brown Ale (6,0%)	25 cl. 45,-	50 cl. 69,-

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		49,-
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

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.