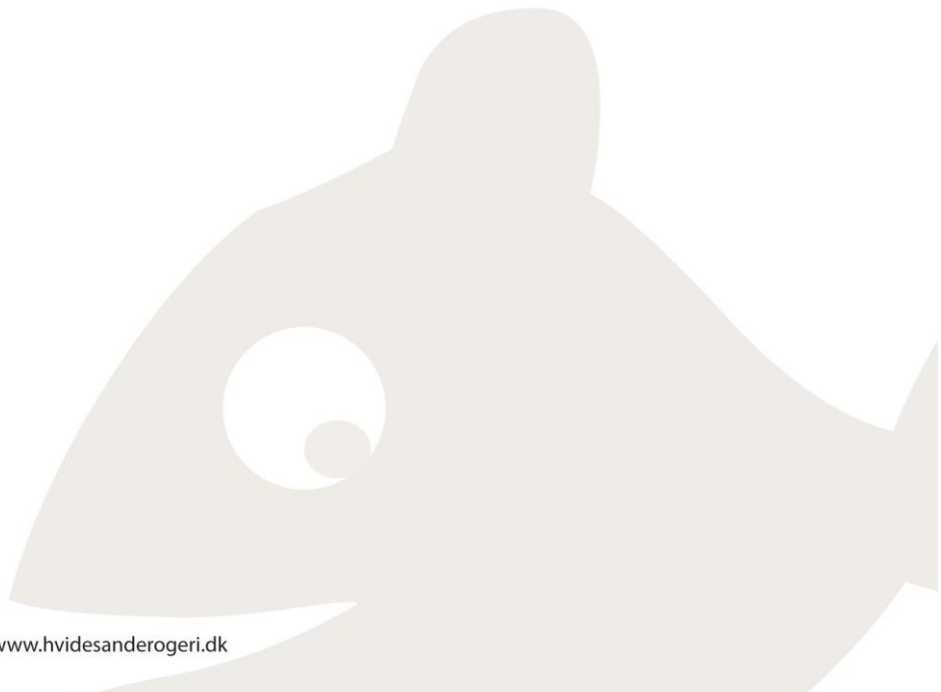


Buffét

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,-



Lette & større retter

Røgeriets Stjernesked med 2 stegte fiskefiletér, rejer & koldrøget laks <i>(Sternschnuppe)</i>	159,-
Burger med pankopaneret torsk hertil syltede rødløg chilimayo & pommes <i>(Dorsch Burger mit roten Zwiebeln, Chili-Mayo und Pommes)</i>	179,-
Vegetar burger med plantebaseret bøf hertil syltede rødløg, vegan mayo & pommes <i>(Vegetarischer Burger mit , veganer Mayo und pommes)</i>	169,-
Dampede muslinger med aioli, brød & smør <i>(Gedämpfte Muscheln mit Brot und Aioli)</i>	159,-
Fisketallerken med 2 slags sild, rødspættefilet & fiskefrikadelle <i>(2 verschiedene Hering, 1 Schollenfilet und 1 Fischfrikadellen mit Brot)</i>	149,-
Pil-selv rejer med brød & aioli <i>(Garnelen (zum selber schälen) mit Brot und Aioli)</i>	149,-
Koldrøget laks med ostecreme & ristet brød <i>(Brot mit kaltgeräuchertem Lachs)</i>	119,-

Hovedretter

Stegt rødspætte hertil kogte kartofler & persillesauce <i>(Gebratene Scholle mit Kartoffeln und Petersiliensauce)</i>	219,-
Porcheret laks (sousvide) hertil flødespinat & stegte kartofler <i>(Lachs (sous vide) mit Rahmspinat und Bratkartoffeln)</i>	199,-
Wienerschnitzel hertil ærter, stegte kartofler & smørsauce <i>(Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Erbsen)</i>	199,-
Steak af oksemørbrad ca. 200 gr. hertil pommes frites & whiskeysauce <i>(Rinderfiletsteak (sous vide) mit Whiskeysauce und pommes)</i>	219,-

Ønskebrønden

2 stk. fiskefilet med pommes frites & remoulade <i>(Schollenfilet 2 stck. mit Pommes und Remoulade)</i>	99,-
2 stk. fiskefrikadelle med pommes frites & remoulade <i>(Fischfrikadellen 2 stck. mit Pommes und Remoulade)</i>	99,-
1 stk. fiskefilet med pommes frites & remoulade <i>(Schollenfilet 1 stck. mit Pommes und Remoulade)</i>	69,-
1 stk. fiskefrikadelle med pommes frites & remoulade <i>(Fischfrikadellen 1 stck. mit Pommes und Remoulade)</i>	69,-
6 stk. kyllingenuggets med pommes frites, remoulade og ketchup <i>(6 stck. Hühnernuggets mit Pommes)</i>	69,-
Rødspættefilet med rugbrød, remoulade, brød & smør <i>(Schollenfilet mit Brot und Remoulade)</i>	49,-
Fiskefrikadelle med rugbrød, remoulade, brød & smør <i>(Fischfrikadellen mit Brot und Remoulade)</i>	49,-
Pommes frites med remoulade & ketchup <i>(Portion Pommes)</i>	49,-
Ekstra remoulade, ketchup eller skaldyrsdressing	5,-

Desserter

Tá selv is bar <i>Selbstbedienung an unserem Eis-Buffer</i>	49,-
Pandekage med is <i>Pfannkuchen mit Eis</i>	69,-
Trøffel fra Thya med valgfri kop kaffe/the <i>Trüffel mit einer Tasse Kaffee/the</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,-
Rød Tuborg (4,3 %)	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,-

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.

Le Rose Bleu For Havet, Frankrig

189,-

Vinen er laksefarvet med glimt i glasset, og en indtagende bouquet med strejf af fersken og citrusfrugter. Smagen er sprød og lækker med noter af solmoden fersken, hindbær og grapefrugt. FOR HAVET er en Rosé, som er lavet for at gøre en forskel for naturen og dyrelivet i havet. Pr. solgt flaske støttes arbejdet med at fjerne plastikaffald fra vestkysten med 10 kr.

Rødvin

Husets vin – Fortant Coastal, Merlot, Frankrig

179,-

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

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>	

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.