

Buffet

Fiskebuffet med lune og kolde fiskeretter. Fisken henter vi selv hjem fra fiskeauktionen 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'

Fiskebuffeten inkluderer en varm fiskefilet som bestilles ved tjeneren, derudover hører der også salat- og isbar med.

Voksen	299,-
Børn 4 - 12 år	125,-
Børn 0 - 3 år (Ifølge med en betalende voksen på buffet)	0,-

Den lille sult/børnemenü

Røgeriets rejemad	179,-
1 stk. fiskefilet med pommes frites	99,-
1 stk. fiskefilet med rugbrød og smør	69,-
1 stk. fiskefrikadelle med pommes frites	99,-
1 stk. fiskefrikadelle med rugbrød og smør	69,-
6 stk. kyllingenuggets med pommes frites	95,-
6 stk. fiskenugets med pommes frites	95,-
Pommes frites	59,-

Forret

Klassisk rejecocktail med ristet brød	139,-
Pil-selv rejer med brød og hjemmelavet aioli	99,-
Cæsar salat med varmrøget laks og brød	129,-

Hovedret

Røgeriets Stjernesnud med 2 stegte fiskefileter, rejer og koldrøget laks	229,-
Fisch'n chips med tatarsauce	199,-
Burger med tempurapaneret sej, syltede rødløg, chilimayo og pommes frites	209,-
Vegetar burger med plantebaseret bøf, syltede rødløg, vegan mayo og pommes frites	209,-
Dampede muslinger i æblesaft og fløde, serveres med aioli, brød og smør	189,-
Dampede muslinger i æblesaft og fløde, serveres med aioli og pommes frites	219,-
Fiskeplatte med sild, fiskefilet, fiskefrikadelle, varmrøget og koldrøget laks	219,-
2 stk. fiskefilet med pommes frites	139,-
2 stk. fiskefilet med brød og smør	129,-
2 stk. fiskefrikadelle med pommes frites	139,-
2 stk. fiskefrikadelle med brød og smør	129,-
Pandestegt rødspætte med kogte kartofler og persillesauce	249,-
Ovnbagt laks med hjemmelavet grøn pesto, stegt spidskål og kartoffelroulade	239,-
Skinkeschnitzel med ærter, stegte kartofler og smørsauce	229,-
Bøf Bourguignon med mos el. pommes frites (simre ret)	239,-
Pandestegt torsk med stegt spidskål, hollandaise og kogte kartofler	249,-

****der er fri salatbar til alle hovedretter****

Desserter

Tá selv isbar	79,-
Pandekage med tá selv isbar	95,-
Trøffel fra Thya med valgfri kop kaffe/the (saltkaramel, nougat, lakrids, karamel, cappuccino, sæson)	79,-
Røgeriets chokoladecake med tá selv isbar	95,-

Drikkevarer

Sodavand Coca Cola, Fanta, Schweppes Lemon Coca Cola Zero, Squash Sportvand (sukkerfri), Squash Fersken (sukkerfri)	25 cl. 49,-	50 cl. 62,-
Ramlösa vand med brus, med eller uden citron		33 cl. 47,-
Vand uden brus (postevand)	50 cl. 29,-	100 cl. 44,-
Solita appelsin juice		25 cl. 45,-
Sæsonens øl	25 cl. 53,-	50 cl. 79,-
Somersby Æble Cider (4,5%)	25 cl. 53,-	50 cl. 79,-
Carlsberg Pilsner (4,6%) Nordic (alkoholfri) (0%)	25 cl. 48,- 25 cl. 48,-	50 cl. 75,- 50 cl. 75,-
Tuborg Classic (4,6%)	25 cl. 55,-	50 cl. 79,-
Mikkeler Burst IPA (5,5%)		40 cl. 79,-
Brooklyn Speciale Effects (alkoholfri) (0,4%)	25 cl. 55,-	50 cl. 79,-
Kronenbourg 1664 Blanc (5,0%)	25 cl. 55,-	50 cl. 79,-
Grimbergen Sæsonens (6,5%) Blonde (6,7%)	33 cl. 59,- 33 cl. 59,-	50 cl. 82,- 50 cl. 82,-

Hvidvine

Copper lane reserve chardonnay, Sydafrika

gl. 79,- fl. 255,-

Fyldig og cremet Chardonnay med en flot balance mellem syre og sødme, samt elegante hints fra lagringen på egetræsfade.

CHÂTEAU DU POYET MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE, Frankrig, Loire

fl. 339,-

En herlig sommervin til dage hvor solen står højt.

Muscadet er en klassisk vin, der kommer fra Loiredalen i Frankrig.

En vin til menuen som står på fisk og skaldyr.

PFAFFL WIEN. 1 RIESLING/GRÜNER VELTLINER/PINOT BLANC, Østrig

fl. 365,-

En sand sommervin. Forfriskende, liflig og frugtig.

Rosèvine

COPPER LANE RESERVE PINOTAGE ROSÉ, Sydafrika

gl. 79,- fl. 255,-

Smuk rosévin næsten pink i glasset med gyldne reflekser fra Sydafrikas sol.

Masser af modne røde jordbær og kirsebær på flaske.

GIAMBAGLI CÔTÉ AIX AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, Frankrig

fl. 365,-

Lige så vedholdende vinen er med sin duft af citrusfrugt

som frisk med sin mineralitet, besnærer den os med sin

kraftfulde provencalske ånd.

Rødvin

COPPER LANE RESERVE SHIRAZ/MERLO, Sydafrika

gl. 79,- fl. 255,-

Blød og fyldig vin med masser af Sydafrikas sol og varme.

MARQUÉS DEL ATRIO CRIANZA DOC RIOJA, Spanien

fl. 365,-

Intens og flot balanceret Crianza, der viser den fremgang der har været i Spanien inden for vinfremstilling.

FABIANO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, Italien

fl. 409,-

Dejlig frisk Valpolicella med fed frugstil.

Dette er vinen som smager perfekt i det varme område omkring Gardasøen.

Spiritus

Snaps

2 cl. 49,-

Aalborg Taffel akvavit

Aalborg Dild akvavit

Aalborg Export akvavit

Aalborg Jubilæums akvavit

Aalborg Porse snaps

Aalborg Grill akvavit

Aalborg Nordguld akvavit

Cognac

2 cl. 49,-

Bailey

2 cl. 49,-

Irish coffee

69,-

Kaffe/the

Kaffe, Americano

39,-

Café latte, Cappuccino, Espresso, Macchiato

49,-

1 kande kaffe

130,-

The:

39,-

Earl Grey

Skovbær

Grøn the m/appelsin og ingefær

Varm Chokolade med flødeskum

49,-

Hvide Sande Røgeri blev grundlagt i 1969 af Arne og hans bror Leif. Det startede som en lille virksomhed med et enkelt komfur og to kogeplader, hvor de første fiskefrikadeller og rødspættefileter blev stegt. Kort tid efter blev røgeriet drevet videre af Arne og hans hustru Mary, og siden da har stedet udviklet sig stille og roligt.

Noget er dog det samme som dengang. Opskriften på fiskefrikadeller er stadig den originale, og røgovnene fra 1969 bruges fortsat til at ryge vores røgvarer. Smagen er den samme som altid – enkel og fyldig.

I 2007 overtog Henrik og Anders røgeriet. Siden da er virksomheden vokset og består i dag af fiskebutik, spisested, fiskebiler og webshop. Fiskebilerne kører stadig rundt i landet – blandt andet til Ikast, Brande og Viborg – og leverer friske fisk, røgvarer, delikatesser og fiskefrikadeller direkte til både private og butikker.

I højsæsonen arbejder over 60 ansatte på røgeriet. De passer røgning, skærer og tilbereder fisken, sørger for, at butikken altid er fyldt med friske varer, og står klar i spisestedet til at servere dagens måltider. Selvom røgeriet er vokset og moderniseret gennem årene, er det stadig håndværket og fisken, der er i centrum.

Hvide Sande Røgeri har udviklet sig meget siden 1969, men kernen er den samme: fiskene, røgovnene og håndværket. I dag kan man opleve røgeriet på mange måder – i spisestedet, i butikken, fra fiskebilen eller via webshoppen – men uanset hvor, er det stadig samme fokus: friske produkter, tilberedt med omtanke og erfaring.

Angående allergener spørg personalet om.

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.