Buffet

Buffet – Fra fredag til søndag

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 ´hav til mav'.

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 buffeten)	**0,-**

Buffet Platte – Fra mandag til torsdag

For at mindske madspild og få mest muligt ud af vores gode råvarer har vi sammensat vores Buffet Platte af et udvalg af vores lækre fiskespecialiteter – sammensat efter kokkens valg.

Platten indeholder fiskefilet, fiskefrikadelle, 3 slags røget fisk, 2 slags sild, suppe samt adgang til isbar og salatbar.

Pris:	**249,-**

Hvide Sande Røgeri
Spisested • Røgeri • Fiskebutik

Den lille sult/børnemenu

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. fiskenuggets 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,-**

Hvide Sande Røgeri
Spisested • Røgeri • Fiskebutik

Hovedret

Røgeriets Stjerneskud 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 chokoladekage med tá selv isbar	**95,-**

Drikkevarer

Sodavand	25 cl. **49,-**	50 cl. **62,-**
Coca Cola, Fanta, Schweppes Lemon		
Coca Cola Zero, Squash Sportvand (sukkerfri), Squash Fersken (sukkerfri)		
Ramlösa vand med brus, med eller uden citron		33 cl. **47,-**
Vand uden brus (postevand)	50 cl. **29,-**	100 cl. **44,-**
Somersby		
Æble Cider (4,5%)	25 cl. **53,-**	50 cl. **79,-**
Carlsberg		
Pilsner (4,6%)	25 cl. **48,-**	50 cl. **75,-**
Nordic (alkoholfri) (0%)	25 cl. **48,-**	50 cl. **75,-**
Tuborg		
Classic (4,6%)	25 cl. **55,-**	50 cl. **79,-**
Guld Tuborg (5,6%)	25 cl. **53,-**	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		
Double Ambrée (6,5%)	33 cl. **59,-**	50 cl. **82,-**
Blonde (6,7%)	33 cl. **59,-**	50 cl. **82,-**

Hvide Sande Røgeri
Spisested • Røgeri • Fiskebutik

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/MERLOT, 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 frugtstil.
Dette er vinen som smager perfekt i det varme område omkring Gardasøen.

Hvide Sande Røgeri
Spisested • Røgeri • Fiskebutik

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		
Linie 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

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.