

FORRETTER - Vorspeisen - Starters

Koldrøget laks med grønne asparges, syrnede fløde, brød og smørkr. 108,00
Kalt geräucherter Lachs mit Salat, Spargel, Sauerrahm, Brot und Butter
Cold smoked salmon with salad, asparagus, sour cream, bread and butter

Rejecocktail med salat, dressing, grønne asparges, citron, brød og smørkr. 108,00
Krabbcocktail mit Salat, Dressing, Spargel, Zitrone, Brot & Butter
Shrimp cocktail with salad, dressing, asparagus, lemon, bread & butter

Lille salat med kylling, parmigiano ost, oliven, syltede rødløg, langtidsbagte cherrytomater, sprøde sesambrød og cæsardressing, brød og smør.....kr.108,00
Kleiner Salat mit Geflügel, parmigiano Käse, Olive, eingelegte roten Zwiebeln, gebackene Kirschtomaten, knuspriges Sesambrot, Caesardressing, Brot & Butter
Small salad with Chicken, Parmigiano cheese, olives, pickled red onions, long-baked cherry tomatoes, crispy sesame bread, Caesar dressing, bread & butter

Fanøskinke med salat, langtidsbagte cherrytomater, syltede rødløg, salatost, brød og smør kr. 98,00
Fanø-Schinken mit Salat, gebackenen Kirschtomaten, eingelegte rote Zwiebeln, Salatkäse, Brot und Butter
Fanø ham with salad, baked cherry tomatoes, pickled red onions, salad cheese, bread and butter

Dagens suppe med brød (Spørg betjeningen)kr. 85,00
Tagessuppe mit Brot (Bitte fragen Sie das Personal)
Soup of the day (ask the staff)



HOVEDRETTER - Hauptgerichte - Main courses

**2 kyllingbryster på smørdampede grønsager,
krydderbagte kartofler og champignonsaucekr. 210,00**
2 Hähnchenbrüste mit Butter gedünstem Gemüse, gebackene Kräuterkartoffeln und
Champignonsauce
2 chickenbreasts with butter steamed vegetables, spiced potatoes and mushroom sauce

**Dansk bøf (225 g.) med bløde løg, kartofler,
skysauce og rødbederkr. 195,00**
Danisches Hacksteak mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, rote Bete und
Bratensauce
Minced beefsteak with fried onions, potatoes, pickled beets and sauce

**Herregårdsbøf (225 g.) med grilltomat, ærter,
pommes frites og bearnaisesauce.....kr. 195,00**
Hacksteak mit Grilltomate, Erbsen, Pommes Frites und Sauce Bearnaise
Minced Beefsteak with grilled tomato, peas, french fries and sauce bearnaise

**Backhaus Schnitzel med sauté af champignon, løg og peberfrugt serveres med ærter,
pommes frites og bearnaisesauce.....kr. 195,00**
Backhaus Schnitzel mit sautierten Champignons, Zwiebeln und Paprika serviert mit
Erbsen, Pommes Frites und Sauce Bearnaise
Backhaus schnitzel with sauté of mushrooms, onions and peppers, served with peas,
french fries and sauce bearnaise

**Backhaussteak af oksefilet med champignon-løg ragout, tomatsalat,
krydderbagte kartofler og hvidløgsdip.....kr. 265,00**
Backhaussteak vom Rinderfilet mit Champignon-Zwiebel-Ragout, Tomatensalat,
gebackenen Kräuterkartoffeln und Knoblauch-Dip
Backhaussteak of beef fillet with mushroom onion ragout, tomato salad, spiced
baked potatoes and garlic dip

**Beuf Bearnaise af oksefilet med salat,
pommes frites og bearnaisesauce kr. 265,00**
Rinderfilet mit Salat der Saison, Pommes Frites und Sauce Bearnaise
Beef Fillet with seasonal salad, French fries and Sauce Bearnaise

**2 mørbradbøffer med bløde løg, ærter, kartofler,
champignonsauce og hjemmelavet agurkesalat..... kr. 195,00**
2 Schweinefilet mit Zwiebeln, Erbsen, Kartoffeln,
hausgemachter Gurkensalat und Pilz Sauce
2 pork tenderloin steaks with fried onions, peas, potatoes,
homemade cucumber salad and mushroom sauce

**Peber-hvidløgsbøf af oksefilet med kartoffelbåde, årstidens stegte grønsager,
peberrod-hvidløgssmør og hvidløgssauce kr. 265,00**
Pfeffer-Knoblauch Steak von Rinderfilet mit Kartoffelspalten, gebratenes Gemüse,
Meerrettich-Knoblauch Butter und Knoblauch-Sauce
Pepper-garlic steak of beef fillet with potato wedges, fried vegetables,
horseradish-garlic butter and garlic sauce

**Stor helstegt rødspætte (minimum 425 gr.) med persillekartofler,
smørsauce og citron kr. 245,00**
Gebratene Scholle mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und Buttersauce
Fried plaice with parsley potatoes, lemon and butter sauce

Dagens fisk på frikassé af kartofler og årstidens grønsager kr. 235,00
Fisch des Tages auf Kartoffelfrikassee und Saisongemüse
Today's Fish on fricassee of potatoes and seasonal vegetables

**Falafel med årstidens stegte grønsager,
kartoffelbåde og hvidløgsdip..... kr. 185,00**
Falafel mit gebratenem Gemüse, Kartoffelspalten und Knoblauchdip
Falafel with fried vegetables, potato wedges and garlic dip



BØRNEMENU - Kinderkarte - Children's menu

Kyllingbryst med kartoffelbåde, mayonnaise og grøntssagsstave.....kr. 85,00
Hähnchenbrust mit Kartoffelspalten, Mayonnaise und Gemüsesticks
Chicken breast with potato wedges, mayonnaise and vegetable sticks

2 røde pølser med pommes frites og grøntsagsstave.....kr. 85,00
2 Rote Würste mit Pommes Frites und Gemüsesticks
2 Red sausages with french fries and vegetable sticks

Fiskefilet med citron, pommes frites og grøntssagstavekr. 85,00
Fischfilet mit Zitrone, Pommes Frites und Gemüsesticks
Fischfilet with lemon, French fries and vegetable sticks

Steak af oksefilet med grøntsagsstave, kartoffelbåde og hvidløgsdip.....kr. 145,00
Rinderfiletsteak mit Gemüsesticks, Kartoffelspalten und Knoblauchdip
Beef fillet steak with vegetable sticks, potato wedges and garlic dip



Vaniljeparfait med flødeskum og chokoladesaucekr. 65,00
Vanilleparfait mit Schlagsahne und Schokoladensauce
Vanilla parfait with whipped cream and chocolate sauce

Pandekage med jordbærmarmelade og vaniljeparfait.....kr. 65,00
Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade und Vanille Parfait
Pancake with strawberry jam and vanilla parfait



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT



DESSERTER - Desserten – Desserts

Backhaus pandekager: 2 lune pandekager med hindbærmarmelade og cointreau-orangecreme serveres med cognackaramel, ristede nøddelager og vaniljeparfaitkr. 89,00

Backhaus Pfannkuchen: 2 varme Palatschinken mit Himbeermarmelade und Cointreau-Orangecreme serviert mit Cognac-Karamell, gerösteten Nussflakes und Vanille Parfait

Backhaus pancakes: 2 warm pancakes rolled with raspberry jam and cointreau-orange cream served with cognac caramel, roasted nut flakes and vanilla parfait

Lun æblemazarinkage med 1/2 rødvinssyltet pære og flødeskum.....kr. 89,00

Warmer Apfel-Mazarine-Kuchen mit 1/2 in Rotwein eingelegter Birne und Schlagsahne

Warm apple mazarin cake with 1/2 red wine pickled pear and whipped cream

Hjemmelavet islagkage med chokolade og mandelbund.....kr. 89,00

Hausgemachte Eistorte mit Schokolade auf Mandelboden

Homemade ice cream cake with chocolate on almond base

3 Danske oste med druer, oliven, syltede nødder, peberfrugt, brød/knækbrød og smør.....kr. 118,00

3 Dänische Käsesorten mit Trauben, Oliven, eingelegten Nüssen, Paprika, Brot/Knäckebrot und Butter

3 Danish cheeses with grapes, olives, pickled nuts, peppers, bread/crispbread and butter



KGL. HOFLEVERANDØR

KJER & SOMMERFELDT