

FORRETTER - Vorspeisen - Starters

Tørsaltet koldrøget laks og chili-citrusmarinerede rejer med grønne asparges, brød og smør.....kr. 128,00

Kalt geräucherter Lachs und Chili-Zitrus-marinierte Garnelen, Spagel, Brot und Butter

Cold smoked salmon and chili-citrus marinated shrimps, asparagus, bread and butter

Rejecocktail med salat, dressing, grønne asparges, citron, brød og smørkr. 118,00

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 langtidsbagte cherrytomater, syltede rødløg, oliven og parmigiano ost, brød og smør kr. 108,00

Fanø-Schinken mit gebackenen Kirschtomaten, eingelegte rote Zwiebeln, Oliven, Parmigianokäse, Brot und Butter

Fanø ham with baked cherry tomatoes, pickled red onions, olives, parmigiano cheese, bread and butter

Dagens suppe med brød (Spørg betjeningen)kr. 89,00

Tagessuppe mit Brot (Bitte fragen Sie das Personal)

Soup of the day (ask the staff)



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT

HOVEDRETTER - Hauptgerichte - Main courses

2 kyllingbryster på smørdampede grønsager, krydderbagte kartofler og champignonsauce.....kr. 210,00

2 Hähnchenbrüste mit Butter gedünstetem 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 rødbeder.....kr. 198,00

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. 198,00

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. 198,00

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. 275,00

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

Backhausgryde: Skinkekød og grønsager i karry/paprikasauce, servers med hakket rødløg, persille, løgringe i øldej, syltet mild chili, Ris og pommes frites.....kr. 198,-

Backhaustopf: Schinken und Gemüse in Curry-Paprika-Sauce, serviert mit gehackten roten Zwiebeln, Petersilie, Zwiebelringen im Bierteig, eingelegtem mildem Chili, Reis und Pommes Frites

Stew of Ham and vegetables in curry/paprika sauce, served with chopped red onion, parsley, onion rings in beer batter, pickled chili, rice and fries

**Beuf Bearnaise af oksefilet med salat,
pommes frites og bearnaisesauce kr. 275,00**
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. 198,00**
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 stegte kartofler og grønsager,
peberrod-hvidløgssmør og hvidløgssauce kr. 275,00**
Pfeffer-Knoblauch Steak von Rinderfilet mit gebratene Kartoffeln und Gemüse,
Meerrettich-Knoblauch Butter und Knoblauch-Sauce
Pepper-garlic steak of beef fillet with fried potatoes and vegetables,
horseradish-garlic butter and garlic sauce

**Stor helstegt rødspætte (minimum 425 gr.) med persillekartofler,
smørsauce og citron kr. 258,00**
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. 248,00
Fisch des Tages auf Kartoffelfrikassee und Saisongemüse
Today's Fish on fricassee of potatoes and seasonal vegetables

**Grønsagsbøf med årstidens smørdampede grønsager,
stegte kartofler og hvidløgsdip..... kr. 198,00**
Gemüsesteak mit Butter gedünstetem Gemüse, gebratene Kartoffeln und
Knoblauchdip
veggie steak with butter steamed vegetables, fried potatoes and garlic dip



BØRNEMENU - Kinderkarte - Children's menu

Kyllingbryst med Pommes frites, mayonnaise og grøntsagsstave.....kr. 85,00
Hähnchenbrust mit Pommes Frites, Mayonnaise und Gemüsesticks
Chicken breast with French fries, 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 grøntsagsstavekr. 85,00
Fischfilet mit Zitrone, Pommes Frites und Gemüsesticks
Fischfilet with lemon, French fries and vegetable sticks

Steak af oksefilet med grøntsagsstave, pommes frites og hvidløgsdip.....kr. 145,00
Rinderfiletsteak mit Gemüsesticks, Pommes Frites und Knoblauchdip Beef
fillet steak with vegetable sticks, French fries 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

Børnemenuerne er forbeholdt børn under 12 år
Die Kindermenüs sind Kindern unter 12 Jahren vorbehalten
The children's menus are reserved for children under 12

DESSERTER - Desserten – Desserts

Backhaus pandekager: 2 lune pandekager med hindbærmarmelade og cointreau-orangecreme serveres med cognackaramel, ristede nøddeflager og vaniljeparfait.....kr. 95,00

Backhaus Pfannkuchen: 2 warme 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 limesorbet, æblesirup og frugt.....kr. 95,00

Warmer Apfel-Mazarine-Kuchen mit lemonsorbet, Apfelsirup und frische Früchte
Warm apple mazarin cake lime sorbet, apple syrup and fresh fruit

Hjemmelavet islagkage med chokolade og mandelbund.....kr. 95,00

Hausgemachte Eistorte mit Schokolade auf Mandelboden
Homemade ice cream cake with chocolate on almond base

Brie frit: paneret friteret brie ost med hjemmelavet solbærmarmelade, persillefrit, ristet franskbrød og smør.....kr. 95,00

Brie-Fritte: paniertes, fritiertes Brie-Käse mit hausgemachter schwarzer Johannisbeermarmelade, Petersilienfritte, geröstetem Brot und Butter

Brie frit: breaded fried brie cheese with homemade blackcurrant marmalade, parsley frit, toasted bread and butter

3 Danske oste med druer,

oliven, syltede nødder, peberfrugt, brød og smør.....kr. 125,00

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

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT