

FROKOST RETTER - Zweites Frühstück - Lunch

2 Baskuld med remoulade, citron, rugbrød og smør.....kr. 179,00
(Baskuld er en vestjysk specialitet som er en saltet, tørret og røget Ising.

Baskuld bliver pandestegt)

2 Baskuld mit Remoulade, Zitrone, Roggenbrot & Butter

(Baskuld ist eine westjütländische Spezialität, ein gesalzener, getrockneter und geräucherter Scholle. (Baskuld wird in der Pfanne gebraten)

2 Baskuld with remoulade, lemon, rye bread & butter

(baskuld is a West Jutland specialty which is a salted, dried and smoked plaice. Baskuld is pan-fried)

Hjemmemarineret sild med rødløg, kapers, karrysalat,

1/2 æg, rugbrød og smør.....kr. 88,00

Marinerter Hering mit roten Zwiebeln, Kapern,

Currysalat, 1/2 Ei, Roggenbrot & Butter

Marinated herring with red onion, capers,

curry salad, 1/2 egg, rye bread & butter

2 Rødspættefileter med remoulade, citron, rugbrød og smørkr. 128,00

2 Schollenfilets mit Remoulade, Zitrone, Roggenbrot & Butter

2 plaice fillets with remoulade, lemon, rye bread & butter

Æggekage med bacon, tomat, purløg, rugbrød og smørkr. 108,00

Omelett mit Speck, Tomate, Schnittlauch, Roggenbrot & Butter

Omelette with bacon, tomato, chives, rye bread & butter

Stjernes kud: dampet og stegt rødspættefilet med rejer,

røget laks, dressing, grønne asparges og citron på ristet franskbrødkr. 168,00

Stjernes kud: gedämpftes und gebratenes Schollenfilet mit Garnelen,

Räucherlachs, Dressing, grünem Spargel & Zitrone auf getoastetem Weißbrot

Stjernes kud: steamed and fried plaice fillet with shrimp,

smoked salmon, dressing, green asparagus & lemon on toasted French bread

Uspecificeret smørrebrødkr. 38,00

Sandwiches

Open sandwiches



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT

Pariserbøf 225 gr. hakket oksekød på ristet franskbrød med kapers, rødbede, løg, peberrod og rå æggeblomme.....kr. 148,00

Pariser Steak 225 gr. Hackfleisch auf getoastetem Weißbrot mit Kapern, Rüben, Zwiebeln, Meerrettich & rohem Eigelb

Parisian steak 225 gr. Chopped beef on toasted French bread with capers, beets, onions, horseradish & raw egg yolk

Biksemad med spejlæg, rødbeder, rugbrød og smørkr. 138,00

Biksemad: Gebratene Kartoffeln, Zweiebeln, Fleisch, Spiegeleiern, Rüben, Roggenbrot und Butter

Biksemad: Fried potatoes, onions, meat, fried eggs, turnips, rye bread and butter

Salat med kylling, parmigiano ost, oliven, langtidsbagte cherry tomater, sprøde sesam brød, cæsar dressing og hjemmebakket brødkr. 128,00

Salat mit Hühnchen, Parmesankäse, Oliven, gebackenen Kirschtomaten, knusprigem Sesambrot, Caesar-Dressing und hausgemachtem Brot

Salad with chicken, parmigiano cheese, olives, baked cherry tomatoes, crispy sesame bread, caesar dressing & homemade bread

BACKHAUS PLATTE

Backhaus platte (minimum 2 personer)

Marineret sild med løg og karrysalat
Røget laks med rørag og grønne asparges
Roastbeef med pickles og peberrod
Mørbradbøf med champignon a la creme
2 slags danske oste med syltede nødder, oliven og peberfrugt
Rugbrød, franskbrød, hjemmebagt knækbrød & smør

Backhausteller (ab 2 Personen)

Marinerter Hering mit Zwiebeln und Currysalat
Räucherlachs mit Rührei und grünem Spargel
Roastbeef mit Essiggurken und Meerrettich
Schweinefilet mit Champignons a la Creme
2 Sorten dänischer Käse mit eingelegten Nüssen, Oliven und Paprika
Roggenbrot, Wei Weißbrot, hausgemachtes Knäckebröt & Butter

Backhaus platte (minimum 2 persons)

Smoked salmon with scrambled eggs and green asparagus
Roast beef with pickles and horseradish
Pork tenderloin with mushrooms a la creme
2 kinds of Danish cheeses with pickled nuts, olives and peppers
Rye bread, French bread, homemade crispbread & butter

PRIS 198,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT