

## FORRETTER - Vorspeisen - Starters

**Koldrøget laks med grønne asparges, syrnede fløde, brød og smør .....kr. 108,00**

Kalt geräucherter Lachs mit Salat, Spargeln, Sauerrahm, Brot und Butter

Cold smoked Salmon with salad, asparagus, sour cream, bread and butter

**Rejecocktail med salat, dressing, grønne asparges, citron, brød og smør .....kr. 108,00**

Krabbecocktail mit Salat, Dressing, Spargeln, Zitrone, Brot & Butter

Shrimp Cocktail with salad, dressing, asparagus, lemon, bread & butter

**Lille salat med kylling, parmigiano ost, oliven, syltede rødløg,  
langtidsbagte cherrytomater, sprøde sesambrot og cæsardressing,  
brød og smør.....kr.108,00**

Kleine Salat mit Geflügel, Parmigiano Käse, Olive, eingelegte rote Zwiebeln,  
gebackene Kirschtomaten, knuspriges Sesambrot, Caesar Dressing, Brot &  
Butter

Small salad with Chicken, Parmigiano cheese, olive, pickled red onions,  
baked cherry tomatoes, crispy sesame bread, Caesar dressing, bread & .....  
butter

**Fanøskinke med salat, langtidsbagte cherrytomater,  
røgeost, brød og smør ..... kr. 95,00**

Fanø Schinken mit Salat, gebackene Kirschtomaten, geräucherter Käse,  
Brot und Butter

Fanø Ham with Salad, baked cherry tomatoes, smoked cheese,  
bread & butter

**Dagens suppe med brød (Spørg betjeningen) .....kr. 75,00**

Tagessuppe mit Brot (fragen Sie das Personal)

Soup of the day (ask the staff)



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT

## HOVEDRETTER - Hauptgerichte - Main courses

**2 kyllingbryster på smørdampende grønsager, lune syltede rødløg, krydderbagt kartoffel og tomatiseret sauce.....kr. 210,00**

2 Hühnerbrust mit Butter gedünstetes Gemüse, eingelegte rote Zwiebeln, gewürzte gebackene Kartoffeln und Tomatensauce

2 Chickenbreasts with butter steamed vegetables, spiced potato and tomato sauce.

**Dansk bøv (225 g.) med bløde løg, kartofler, pandesauce og rødbeder .....kr. 195,00**

Danisches Hackbraten mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, Rüben und Sauce

Chopped Beefsteak with fried onions, potatoes, beets and sauce

**Herregårdsbøv (225 g.) med grilltomat, ærter, pommes frites og bearnaisesauce.....kr. 195,00**

Hackbraten mit Grilltomate, Erbsen, Pommes Frites und Sauce Bearnaise

Chopped Beefsteak with grill tomato, peas, French Fries and Sauce Bearnaise

**Backhaus Schnitzel med ærter, tomatrelish, pommes frites og bearnaisesauce.....kr. 189,00**

Backhaus Schnitzel mit Erbsen, Tomatrelish, Pommes Frites und Sauce Bearnaise

Backhaus schnitzel with peas, tomatorelish, French fries and Sauce Bearnaise

**Backhaussteak med champignon-løg ragout, tomatsalat, krydderbagt kartoffel og hvidløgsdip.....kr. 250,00**

Backhaus Rindersteak mit Pilz-Zwiebel-Ragout, Tomatensalat, gewürzte gebackene Kartoffeln und Knoblauch-Dip

Backhaus Beefsteak with mushroom-onion ragout, Tomato salad, spiced baked potato and garlic dip

**Beuf Bearnaise af oksefilet med salat,  
pommes frites og bernaisesaus.....kr. 250,00**

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 with onion, peas, potatoes,  
homemade cucumber salad and mushroom sauce

**Peber-hvidløgsbøf af oksefilet med kartoffelbåde, årstidens stegte grønsager,  
peberrod-hvidløgssmør og hvidløgssauce .....kr. 250,00**

Pfeffer-Knoblauch Steak von Rinderfilet mit Kartoffelspalten, gebratenes Gemüse,  
Meerrettich-Knoblauch Butter und Knoblauch-Sauce  
Pepper-garlic steak of beef tenderloin with potato wedges, fried vegetables,  
horseradish-garlic butter and garlic sauce

**Helstegt rødspætte med persillekartofler,  
smørsauce og citron .....kr. 225,00**

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT



## BØRNEMENU - Kindermenu - Children's menu

**Kyllingbryst med kartoffelbåde, mayonaise og grøntssagsstave .....kr. 75,00**

Hähnchenbrust mit Kartoffelspalten, Mayonnaise und Gemüsesticks  
Chicken breast with potato wedges, mayonnaise and vegetable sticks

**2 røde pølser med pommes frites og grøntsagsstave.....kr. 75,00**

2 Rote Würste mit Pommes Frites und Gemüsesticks  
2 Red sausages with french fries and vegetable sticks

**Fiskefilet med citron, pommes frites og grøntssagstave .....kr. 75,00**

Fischfilet mit Zitrone, Pommes Frites und Gemüsesticks  
Fischfilet with lemon, French fries and vegetable sticks

**Steak af oksefilet med grøntsagsstave, kartoffelbåde og hvidløgsdip.....kr. 125,00**

Rinderfiletsteak mit Gemüsesticks, Kartoffelspalten und Knoblauchdip  
Beef fillet steak with vegetable sticks, potato wedges and garlic dip

**Vaniljeparfait med flødeskum og chokoladesauce .....kr. 55,00**

Vanilleparfait mit Schlagsahne und Schokoladensauce  
Vanilla parfait with whipped cream and chocolate sauce

**Pandekage med jordbærmarmelade og vaniljeparfait.....kr. 55,00**

Pfannkuche mit Erdbeermarmelade und Vanille Parfait  
Pancake with strawberry jam and vanilla parfait



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT



## DESSERTER - Desserten - Desserts

**Backhaus pandekager: 2 lune pandekager rullet med hindbærmarmelade og contreau-orangecreme serveres med cognackaramel, ristede nøddeflager og vaniljeparfait.....kr. 85,00**

Backhaus Pfannkuchen: 2 varme Palatschinken gerollt mit Himbeermarmelade und Contreu-Orangecreme serviert mit Cognac-Karamell, gerösteten Nussflocken und Vanille Parfait

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

**Lun æblemazarintærte med 1/2 rødvinssyltet pærer og flødeskum.....kr. 85,00**

Warmer Apfel-Mazarine-Kuchen mit 1/2 in Rotwein eingelegten Birnen und Schlagsahne

Warm apple mazarine pie with 1/2 red wine pickled pears and whipped cream

**Chokoladecake med svesker i rom, syltede appelsiner og vaniljeparfait .....kr. 85,00**

Schokoladenkuchen mit Pflaumen in Rum, eingelegten Orangen und Vanilleparfait

Chocolate cake with prunes in rum, pickled oranges and vanilla parfait

**Hjemmelavet islagkage med chokolade og mandelbund.....kr. 85,00**

Hausgemachte Eistorte mit Schokolade auf Mandelbasis

Homemade ice cream cake with chocolate on almond base

**3 danske oste fra Jernved Mejeri med druer, oliven, syltede nødder, peberfrugt, brød/knækbrød og smør.....kr. 98,00**

3 dänische Käsesorten mit Trauben, Oliven, eingelegten Nüssen, Paprika, Brot /Knäckebrød und Butter

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



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT