

Lieber Gast !

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, ein Restaurant zu führen, wo Frische und Ökologie im Vordergrund stehen.

Im Einkauf wird daher darauf geachtet, möglichst auf ökologische Ware zu greifen. Leider lässt es sich nicht vermeiden, angebotsbedingt auf nicht Bio-Artikel zurückzugreifen.

Unser Fisch kommt frisch aus Hvide Sande und Hanstholm. Fisch und Fleisch werden immer frisch paniert und in der Pfanne mit Butter gebraten.

Auf Wunsch stellen wir auch Gluten-und Lactosefreie Speisen her. Einfach den Kellner fragen.

Wir versuchen alle Gerichte saisonal und regional anzupassen, um damit absolute Frische zu garantieren.

Ein vierteljährlicher Speisekartenwechsel ist damit unerlässlich und bringt Abwechslung auf den Tisch.

Wir wünschen Euch ein schönes Erlebnis

Mit freundlichen Grüßen

Petra und Andreas und unser gesamtes Team

Hausgemachte Crêpes:

*Nach einem alten französischen Originalrezept
Auch für Diabetiker geeignet*

**Für Allergiker stellen wir auf Wunsch auch
Gluten- u. Lactosefreien Teig her**

C1. Zucker	20,-	
C2. Zucker + Zimt	25,-	
C3. Apfelmus	25,-	
C4. Marmelade	25,-	
C5. Apfelmus, Zucker + Zimt	30,-	
C6. Nutella	35,-	
C7. Bourbonvanilje Eis + Nutella	45,-	
C8. Schinken + Käse	35,-	
C9. Käse + Ananas	35,-	
C10. After eight	40,-	
C11. Hawaii Schinken, Käse und Ananas	40,-	
C12. Amaretto	50,-	
C14. Crêpe mit Eis nach Wahl	55,-	
Crêpe – Gluten-Lactosefrei	extra Aufschlag	10,-

Eisbecher:

1 Kugel	mit frischer Schlagsahne	29,-
2 Kugeln	mit frischer Schlagsahne	38,-
3 Kugeln	mit frischer Schlagsahne	55,-

**Eis – Erdbeer, Blaubeer, Nougat, Kirsche, Bourbonvanilje, Stracciatella,
Pistacie, Caffé Latte, Schokolade, Zitronensorbet, Kinderscoop, Mango**

Eiskaffee mit Bourbonvanilje Eis
und frische Schlagsahne 50,-

Eisschokolade mit Bourbonvanilje Eis
und frische Schlagsahne 55,-

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %

Leichte Mittagskarte:

bis 17 Uhr

Frischer Fisch aus der Nordsee, hauspaniert und in der Pfanne gebraten

30. Pommes Frites	25,-
11. Andreas's Fischsüppchen (hausgemacht) m/Steinbeisserfilet, Lachsfilet, Muscheln, Krebschwanz u. hausgemachte Aioli	75,-
15. In Butter gebratenes Schnitzel (vom Schwein) m/ Pommes frites	95,-
m/hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln und Speck)	115,-
20. Frische Sternschnuppe	115,-
1 gedünstetes u. 1 in Butter gebratenes paniertes Schollenfilet, m/hausgemachtem Dressing Krabben, Spargel, Kaviar und Salat auf geröstetem Toast oder auf Schwarzbrot, auf Wunsch mit 2 gebratenen Schollenfilets	
29. 2 marinierte Sildfilets	95,-
m/hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln und Speck)	
31. Pølsemix - Pommes m/ 2 gebratenen Wiener Würstchen m/ rohen Zwiebeln und Curryketchup	55,-
33. 1 Schollenfilet in Butter gebraten m/ Schwarzbrot	45,-
34. 1 mariniertes Sildfilet m/ Schwarzbrot, Zwiebeln und Deli-Gurke	35,-
35. 1 Currywurst m/Pommes Frites	65,-
36. 2 Schollenfilets in Butter gebraten Hauspaniert, m/hausgemachten Bratkartoffeln (m/ Speck u.Zwiebeln) In der Pfanne gebraten	139,-
39. Frokostteller gebratenes Steinbeißerfilet, auf geröstetem Schwarzbrot m/ Knoblauch m/Krabben , Ei, auf Salat und hausgemachter Aioli	99,-
40. 2 Schollenfilets in Butter gebraten Hauspaniert, in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites	109,-

auch Kindergerichte, Vorspeisen, Suppen , Nr. 13 und 14,

Fischbrötchen:

bis 17 Uhr

***Mit Butter, Salat, frische Zwiebelringe und Deli-Gurkenstreifen
verschiedene Sorten mit***

Thunfischsalat Aus eigener Herstellung mit Zwiebeln	35,-
Dänischer Sild (Matjes, etwas süsslich)	35,-
Holländischer Matjes	35,-
Bismarckhering	35,-
Lachs – geräucherte Scheibe Lachs, m/ geriebenen Meerrettich	35,-
Krabben – m/ Remoulade oder hausgemachter Aioli	35,-
Gebratenes Schollenfilet aus der Nordsee Frisch hauspaniert und in der Pfanne gebraten	45,-

Die Panade enthält Gluten und Ei !!!!

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %

Kindermenü :

1. Pasta	40,-
m/gebratenem Schinken in hausgemachter Tomatensauce	
2. Kinder Schnitzel (vom Schwein)	
m/Pommes frites	49,-
m/ hausgemachten Bratkartoffeln (m/ Zwiebeln und Speck)	69,-
3. 4 Hühnchennuggets	45,-
m/Pommes frites	
extra Nugget per Stück	5,-
3a. 4 hausgemachte Nuggets aus Hühnchenbrustfilet	65,-
m/Pommes frites	
extra Nugget per Stück	10,-
4. 1 frisch gebratenes Schollenfilet aus der Nordsee	
m/Pommes frites	55,-
m/ hausgemachten Bratkartoffeln (m/ Zwiebeln und Speck)	69,-
5. 3 Fischstäbchen	
m/ Pommes Frites	55,-
20a. Kindersternschnuppe	
m/ 1 gebratenem Schollenfilet,auf Dreieckstoast,Salat,Krabben,Spargel,Dressing	65,-

Vorspeisen und hausgemachte Suppen :

6. Petra´s Krabbencocktail	65,-
m/Spargel, Artischocken, Erbsen, Ei und hausgemachtem Dressing	
7. Tomaten-Mozzarellasalat	55,-
m/Knoblauch u. Olivenöl	
8. Garnelen	79,-
In hausgemachter Kräuterbutter-Weißwein-Sauce oder Tomaten-Oliven-Sauce	
9. 12 Schnecken	65,-
m/ hausgemachter Kräuterbutter	
10. Artischockenherzen gratiniert	65,-
m/Weisswein u. hausgemachter Kräuterbutter	
11. Andreas´s Fischsüppchen	75,-
m/Steinbeisserfilet, Lachsfilet, Muscheln, Krebsschwanz u. hausgemachte Aioli	
55. Andreas´s Gulachsuppe	65,-
Aus der Rinderhüfte, m/Sellerie, Porree,Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren	
56. Linseneintopf	55,-
m/ Sellerie, Porree,Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren und Wiener Würstchen	
57. Chili con Carne -leicht scharf	65,-
Rote Bohnen mit Rinderhackfleisch	
58. Tomatensüppchen	45,-
m/ Crème fraîche	

Alle Vorspeisen werden mit Weißbrot serviert

Die Panade enthält Gluten und Ei !!!!

Fleischgerichte:

12. Pfanne a'la Bork	155,-
m/Soja u. Sesam honigmarinierte Hühnchenstreifen auf mediterranem Pfannengemüse, in Olivenöl gebratene Kartoffelboote m/Rosmarin u. Knoblauch	
12a. Pfanne a'la Bork <i>vegetarisch</i>	149,-
m/mediterranem Pfannengemüse, in Olivenöl gebratene Kartoffelboote m/Rosmarin, Knoblauch und original Schafskäse	
13. original Wiener Schnitzel (vom Kalb)	135,-
In Butter gebraten m/ Pommes Frites	
14. original Wiener Schnitzel (vom Kalb)	155,-
In Butter gebraten, m/ hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln u. Speck)	
15. in Butter gebratenes Schnitzel (vom Schwein)	
m/ Pommes frites	95,-
m/ hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln u. Speck)	115,-
16. Jägerschnitzel (vom Schwein)	
In Butter gebraten, mit hausgemachter Champignon-Wein-Buttersahnesauce	
m/ Pommes frites	155,-
m/ hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln u. Speck)	175,-
59. Saftiges Steak vom Kalb	
vom Grill, m/hausgemachter Knoblauchkräuterbutter, provenzialische Kartoffeln	
m/ Knoblauch und frischen gedünsteten Champignons	235,-
m/ Pommes frites	195,-
<u>extra:</u>	
hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	45,-
hausgemachte Champignon-Wein-Butter-Sahnesauce	45,-
Buttererbsen	25,-
Kleiner gem. Salat zum Hauptgericht 35,- / ohne Hauptgericht 55,-	
Grosser gemischter Salatteller:	75,-
m/hausgemachter Vinaigrette	
<u>extra</u>	
1 gekochtes Ei	10,-
original Schafskäse	20,-
Krabben	20,-
hausgemachter Thunfischsalat, m/Zwiebeln	25,-

Die Panade enthält Gluten und Ei !!!!

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %

Fischgerichte:

20. Luxus Sternschnuppe	169,-		
1 gedünstetes u. 1 in Butter gebratenes paniertes Schollenfilet, m/hausgemachtem Dressing Krabben, Spargel, Kaviar, geräucherte Lachsscheibe und Salat auf geröstetem Toast oder auf Schwarzbrot, auf Wunsch auch mit 2 gebratenen Schollenfilets und 1 eingebackenem Rejer			
22. Frische grosse ganze Scholle (saisonal) ca. 1400 gr. rohgewicht	175,-		
In Butter gebraten, m/ Bratkartoffeln, Speck u. Zwiebeln			
23. Frische grosse ganze Scholle (saisonal) ca. 1400 gr. rohgewicht	215,-		
In Butter gebraten, m/ Salzkartoffeln und hausgemachter Petersiliensauce			
24. Garnelenpfanne	169,-		
in hausgemachter Kräuterbutter-Weißwein-Sauce oder Tomaten-Oliven-Sauce mit Weißbrot			
25. Gegrilltes Lachsfilet	155,-		
m/ Tagliatelle in hausgemachter Gorgonzolasauce			
26. Gegrilltes Lachsfilet	155,-		
m/ hausgemachten Bratkartoffeln, Speck u. Zwiebeln			
27. Seehechtfilet auf der Haut in der Pfanne gebraten	165,-		
m/ hausgemachten Bratkartoffeln, Speck u. Zwiebeln			
28. Gekrätertes Steinbeisserfilet	215,-		
auf in Butter gebratenem Saisongemüse dazu provencialisches Kartoffelboote, m/ Knoblauch			
29. 2 marinierte Sildfilets	95,-		
m/hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln und Speck)			
36. 2 Schollenfilets in Butter gebraten	139,-		
Hauspaniert, m/hausgemachten Bratkartoffeln (m/ Speck u.Zwiebeln) In der Pfanne gebraten			
40. 2 Schollenfilets in Butter gebraten	109,-		
Hauspaniert, in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites			
Kleiner gem. Salat zum Hauptgericht	35,- /	ohne Hauptgericht	55,-

Die Panade enthält Gluten und Ei !!!!

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %

Spaghettigerichte :

41. Spaghetti Lachs-Spinat	109,-
gedünsteter Lachs mit Mandeln und Knoblauch auf Blattspinat	
42. Spaghetti Champignon vegetarisch	79,-
m/ Champignons, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone	
43. Spaghetti Olive vegetarisch	79,-
m/ Tomaten, Knoblauch, Oliven	
44. Spaghetti Bolognese	89,-
m/ Rinderhackfleisch, hausgemachte Tomatensauce, Knoblauch u. Zwiebeln	
Spaghetti - Glutenfrei	extra Aufschlag 15,-

Desserts:

Eisbecher:

1 Kugel	mit frischer Schlagsahne	29,-
2 Kugeln	mit frischer Schlagsahne	38,-
3 Kugeln	mit frischer Schlagsahne	55,-

Eis – Erdbeer, Blaubeer, Nougat, Kirsche, Bourbonvanilje, Stracciatella, Pistacie, Caffé Latte, Schokolade, Zitronensorbet, Kinderscoop, Mango

Verschiedene Crêpes aus der Crêpekarte

Desserts: nur abends in Verbindung mit einem Hauptgericht

50. Crêpe Suzette	89,-
2 kl. Crêpes mit gerösteten Mandeln, flambiert mit Cointreau, dazu Bourbonvanilje Eis und filetierte Orangenstreifen	
51. Blaubeertraum	59,-
Blaubeeren mit Quark-Sahne und überbacken mit Ei-Schaum	
52. Coupe Dänemark	65,-
3 Kugeln Bourbonvanilje Eis, Schokoladensoße, Früchte und frische Schlagsahne	
53. Dessertsynfonie	79,-
1 Bourbonvanilje Eispraline mit gerösteten Mandeln ummantelt, 1 kl. Überraschung und 1 minicrêpe oder minikuchen	

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %

Getränke:

<i>Warm</i>	<i>Tasse</i>	<i>Becher</i>
Kaffee	20,-	25,-
Kaffee – Coffeinfrei	25,-	30,-
Tee-Beutel	20,-	25,-
Tee – Lose frisch aufgebrüht- Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Grün m/lemon,Roibusch		35,-
Espresso	20,-	
Dobbelter Espresso	35,-	
Kakao, Milch, oder Café au lait		25,-
Kakao mit frischer Schlagsahne		30,-
Latte Macchiato mit Milchschaum		35,-
Cappuccino		30,-
Tiramisu Sirup, Amaretto		5,-
Eiskaffee mit Bourbonvanilje Eis und frische Schlagsahne		45,-
Eisschokolade mit Bourbonvanilje Eis und frische Schlagsahne		49,-
Frische Schlagsahne		10,-
Heisse Brühe		25,-
Glühwein (Hausgemacht)		50,-
Irish Coffee		50,-
Kaffee mit Whiskey, Kandiszuckerpind und frische Schlagsahne		

Espresso, Latte + Cappuccino werden aus frischen Espressobohnen gemahlen und frisch gebrüht

Der Kakao wird mit Milch hergestellt und nicht mit Wasser

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %

Getränke:

Kalt

Glas

Wasser	10,-
1 Kanne Wasser	20,-
Wasser von der Blue Quelle 1 Flasche	35,-
Selters	20,-
Selters mit frischer Zitrone	25,-
Kanne Selters	95,-
Apfel- oder Orangensaft , Apfelschorle	25,-
Limonade, z.B. Cola, Cola light, Cola Zero (Flasche / 0,5l)	25,-/ 50,-
Fanta, Sprite , Spezi	

Bier

Tuborg – alkoholfrei	25,-
Alster - alkoholfrei	25,-
Alster	30,-
Tuborg ,	30,-
Tuborg Classic	35,-
Weizenbier, Spezialbier (0,5 l)	50,-
Fassbier von der Rækker Mühle (0,3 l /0,5l)	35,-/ 60,-
Pilsner oder Classic	

Hauswein - rot , weiss oder rosé – inkl. Wasser

Chardonnay	-	Weisswein aus Südfrankreich
Cabernet	-	Rotwein aus Kalifornien
Zinfandel	-	Roséwein aus Kalifornien

250 ml Karaffe	65,-
500 ml Karaffe	125,-
750 ml Karaffe (1 Flasche)	179,-

Weinschorle 250 ml Karaffe	49,-
----------------------------	------

Schnaps (2 cl)	25,-
Amaretto, Aquavit, Baileys, Jägermeister, Gammel Dansk	

Cognac (3 cl)	55,-
Martell	

alle Preise inkl. 25% MwSt

Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %