

## **Getränke:**

<b><i>Warm</i></b>	<b><i>Tasse</i></b>	<b><i>Becher</i></b>	<b><i>Kanne(1,2L)</i></b>
Kaffee oder Tee	20,-	25,-	95,-
Espresso	20,-		
Dobbelter Espresso	35,-		
Kakao, Milch, Café au lait		25,-	
Kakao mit Sahne		30,-	
Latte Macchiato		35,-	
Cappuccino		30,-	
Tiramisu Sirup, Amaretto		5,-	
Eiskaffee mit Sahne		45,-	
Eisschokolade mit Sahne		49,-	
Heisse Brühe		25,-	
Glühwein ( Hausgemacht)		50,-	
Irish Coffee		50,-	

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

Kakao wird mit Milch hergestellt

**alle Preise inkl. 25% MwSt**

***Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %***

## Getränke:

Wasser	10,-
Kanne Wasser	20,-
Selters	20,-
Selters m/ frischer Zitrone	25,-
Kanne Selters	95,-
Apfel- oder Orangensaft ,Apfelschorle	25,-
Limonade, z.B. Cola, Cola light Fanta, Sprite ,Spezi	25,-
<b>Bier</b>	
Tuborg - alkoholfrei	25,-
Alster - alkoholfrei	25,-
Alster	25,-
Tuborg	30,-
Tuborg Classic	30,-
Weizenbier, Spezialbier (0,5 l)	50,-
<b>Fassbier von der Rækker Mühle ( 0,3 l ) / ( 0,5 l )</b>	35,- / 50,-
<b>Wein</b>	
Weinschorle	45,-
<b>Glas</b> -rot , weiss oder rosé	49,-
<b>Hauswein- Flasche</b> - inkl. 1 Kanne Wasser	179,-
Chardonnay Weiswein aus Südfrankreich Cabernet Rotwein aus Kalifornien Zinfandel Roséwein aus Kalifornien	
<b>Schnaps</b> ( 2 cl )	25,-
Amaretto, Aquavit, Baileys, Jägermeister,, Gammel Dansk	
<b>Cognac</b> ( 3 cl )	55,-
Martell	

alle Preise inkl. 25% MwSt

*Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %*

## Hausgemachte Crêpes:

Nach einem alten französischen Originalrezept

Für Allergiker stellen wir auf Wunsch auch Crêpeteig  
Gluten- oder Lactosefrei her.

<b>C1. Zucker</b>	20,-
<b>C2. Zucker + Zimt</b>	25,-
<b>C3. Apfelmus</b>	25,-
<b>C4. Marmelade</b>	25,-
<b>C5. Apfelmus, Zucker + Zimt</b>	30,-
<b>C6. Nutella</b>	30,-
<b>C7. Vanille Eis + Nutella</b>	40,-
<b>C8. Schinken + Käse</b>	35,-
<b>C9. Käse + Ananas</b>	35,-
<b>C10. After eight</b>	35,-
<b>C11. Hawaii</b> Schinken, Käse und Ananas	40,-
<b>C12. Amaretto</b>	50,-
<b>C14. Crêpe mit Eis nach Wahl</b>	45,-

Is – Erdbeer, Smarties, Blaubeer, Nougat, Kirsche, Bourbonvanilje,  
Stracciatella, Pistacie, Caffé Latte, Schokolade, Zitronensorbet

## Fischbrötchen:

mit Butter

bis 17 Uhr

<b>Thunfischsalat</b> Aus eigener Herstellung	35,-
<b>Dänischer Sild</b>	35,-
<b>Holländischer Matjes</b>	35,-
<b>Lachs</b>	35,-
<b>Krabben ( m/selbstgemachter Ajoli oder Remoulade)</b>	35,-
<b>Bismarckhering</b>	35,-
<b>Gebratenes Schollenfilet aus der Nordsee</b> In der Pfanne gebraten, m/Remoulade	45,-
<b>Fischfrikadelle</b> hausgemacht aus Pollock und Lachs in der Pfanne gebraten m/ hausgemachter Ajoli oder Remoulade	45,-

alle Preise inkl. 25% MwSt

# **Leichte Mittagskarte:**

**bis 17 Uhr**

## **Frischer Fisch aus der Nordsee und in der Pfanne gebraten**

<b>30. Pommes Frites</b>	25,-
<b>11. Andreas´ Fischsüppchen</b> m/Steinbeisser, Lachs, Muscheln, Krebschwanz u. hausgemachte Aioli	65,-
<b>15. In Butter gebratenes Schnitzel (vom Schwein)</b> m/ Pommes Frites	95,-
m/ hausgemachten Bratkartoffeln ( m/ Zwiebeln u. Speck)	115,-
<b>20. Frische Sternschnuppe</b> 1 gedünstetes u. 1 in Butter gebratenes paniertes Schollenfilet, m/ hausgemachtem Dressing Krabben, Spargel, Kaviar und Salat auf geröstetem Toast oder auf Schwarzbrot und auf Wunsch mit 2 gebratenen Schollenfilets	95,-
<b>29. 2 marinierte Heringsfilets</b> mit hausgemachten Bratkartoffeln	95,-
<b>31. Pølsemix</b> - Pommes m/ 2 gebratenen Wiener Würstchen m/ rohen Zwiebeln und Curryketchup	55,-
<b>33. 1 Schollenfilet in Butter gebraten</b> m/ Schwarzbrot	45,-
<b>34. 1 Fischfrikadelle hausgemacht ( aus Pollock u. Lachs )</b> in Butter gebraten m/ Schwarzbrot	45,-
<b>35. Currywurst m/Pommes Frites</b>	55,-
<b>36. 2 Schollenfilets in Butter gebraten</b> hauspaniert, m/ hausgemachten Bratkartoffeln ( m/ Speck u.Zwiebeln) in der Pfanne gebraten	109,-
<b>39. Frokostteller</b> gebratener Steinbeißer, auf geröstetem Schwarzbrot m/ Knoblauch m/Krabben , Ei auf Salat u. hausgemachter Aioli	89,-
<b>40. 2 Schollenfilets in Butter gebraten</b> Hauspaniert, in der Pfanne gebraten , m/ Pommes Frites	89,-

Die Panade enthält Gluten und Ei !

**alle Preise inkl. 25% MwSt**

**Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %**

## **Kindermenü:**

<b>1. Pasta</b>	35,-
m/Schinken in Tomatensauce	
<b>2. Kinder Schnitzel (vom Schwein)</b>	49,-
hauspaniert, in der Pfanne gebraten, m/Pommes frites	
<b>3. 4 Hühnchennuggets</b>	45,-
m/Pommes frites	
extra nugget per stück	5,-
<b>3a. 4 hausgemachte Nuggets aus Hühnchenbrustfilet</b>	65,-
m/Pommes frites	
extra nugget per stück	
<b>4. 1 frisches Schollenfilet aus der Nordsee</b>	10,-
m/Pommes frites	49,-
m/ Bratkartoffeln, Speck u. Zwiebeln	69,-
<b>5. 3 Fischstäbchen</b>	55,-
m/ Pommes Frites	

## **Vorspeise oder hausgemachte Suppen:**

<b>6. Petra´s Krabbencocktail</b>	55,-
m/Spargel, Artischocken, Erbsen und Ei	
<b>7. Tomaten-Mozzarellasalat</b>	45,-
m/Knoblauch u. Olivenöl	
<b>8. Garnelen</b>	79,-
In Kräuterbutter-Weiswein Sauce oder Tomaten-Oliven-Sauce	
<b>9. 12 Schnecken</b>	65,-
m/ Kräuterbutter	
<b>10. Artischockenherzen gratiniert</b>	55,-
m/Weisswein u. Kräuterbutter	
<b>11. Andreas´s Fischsüppchen</b>	65,-
m/Steinbeisser, Lachs, Muscheln, Krebsschwanz u. hausgemachte Aioli	
<b>55. Andreas´s Gulaschsuppe</b>	55,-
Aus der Rinderhüfte	
<b>56. Linsen</b>	45,-
m/ Wiener Würstchen	
<b>57. Chili con Carne</b>	45,-
Rote Bohnen, Rinderhackfleisch	
<b>58. Tomatensüppchen</b>	45,-
m/ Crème Fraîche	

**Alle Vorspeisen werden mit Weißbrot serviert**

## **Fleischgerichte:**

<b>12. Pfanne a'la Bork</b>	149,-
m/Soja u. Sesam honigmarinierte Hühnchenstreifen auf mediterranem Pfannengemüse, in Olivenöl gebratene Kartoffelboote m/Rosmarin u. Knoblauch	
<b>12a. Pfanne a'la Bork <u>vegetarisch</u></b>	145,-
m/mediterranem Pfannengemüse, in Olivenöl gebratene Kartoffelboote und Schafskäse	
<b>13. original Wiener Schnitzel ( vom Kalb )</b>	125,-
in Butter gebraten, m/ Pommes Frites	
<b>14. original Wiener Schnitzel (vom Kalb)</b>	145,-
in Butter gebraten , m/ hausgemachten Bratkartoffeln (Zwiebeln u. Speck )	
in Butter gebraten , m/ hausgemachten Bratkartoffeln (Zwiebeln u. Speck )	
und Erbsen	
<b>15. in Butter gebratenes Schweineschnitzel</b>	95,-
m/ Pommes frites	
m/ hausgemachten Bratkartoffeln ( Zwiebeln u. Speck )	
<b>16. Jägerschnitzel</b>	155,-
In Butter gebraten mit Champignon-Wein-Buttersahnesauce und Pommes frites	
<b>19. Gyros</b>	155,-
Hausgemachte marinierte Nackenfiletstreifen, m/ Pommes Frites , hausgemachtes Tsatsiki und Krautsalat	
<b>59. Saftiges Rinderfiletsteak gegrillt</b>	195,-
mit hausgemachter Rotweinsauce oder Pfeffersauce , Gemüse der Saison und Rosmarin-Kartoffeln	

**Kleiner gem. Salat zum Hauptgericht 15,- / ohne Hauptgericht 25,-**

**Grosser gemischter Salatteller** 55,-  
**m/hausgemachter Vinaigrette**

**extra**

**Schafskäse** 15,-  
**Krabben** 15,-  
**Ei** 10,-  
**Thunfisch** 5,-

Die Panade enthält Gluten und Ei !

**alle Preise inkl. 25% MwSt**

**Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %**

## **Fischgerichte:**

<b>20. Sternschnuppe</b>	119,-	
1 gedünstetes u. 1 in Butter gebratenes Schollenfilet, hausgemachter Joghurtdressing m/Krabben, Spargel, Kaviar u. Salat auf geröstetem Toast und geräuchertem Lachs		
<b>21. hausgemachte Seehechtklösschen</b>	115,-	
3 Stück mit Kartoffelschnee und hausgemachter Dillsahnesauce		
6 Stück mit Kartoffelschnee und hausgemachter Dillsahnesauce		165,-
<b>22. Frische Scholle ( saisonal ) ca. 700 gr. rohgewicht</b>	135,-	
In Butter gebraten, m/ Bratkartoffeln ( Zwiebeln u. Speck )		
<b>23. Frische Scholle ( saisonal ) ca. 700 gr. rohgewicht</b>	165,-	
In Butter gebraten, m/ Salzkartoffeln und hausgemachter Petersiliensauce		
<b>24. Garnelenpfanne</b>	169,-	
in Weißwein-Knoblauch Sauce oder Tomaten-Oliven-Sauce und Weißbrot		
<b>25. Gegrilltes Lachsfilet</b>	145,-	
m/ Tagliatelle in Gorgonzolasauce		
<b>26. Gegrilltes Lachsfilet</b>	145,-	
m/ Bratkartoffeln, ( Speck u. Zwiebeln )		
<b>27. Paniertes Lengfilet</b>	165,-	
in Butter gebraten, auf Saisongemüse mit Kartoffelschnee		
<b>28. Gekräutertes Steinbeisserfilet</b>	195,-	
Auf gebuttertes Saisongemüse dazu provencialisches Kartoffelpfännchen, m/Knoblauch		
<b>29. 2 marinierte Heringsfilets ( Sild )</b>	95,-	
mit hausgemachten Bratkartoffeln ( m/ Speck u. Zwiebeln )		
<b>36. 2 gebratene Schollenfilets</b>	109,-	
mit hausgemachten Bratkartoffeln ( m/ Speck u. Zwiebeln )		
<b>40. Schollenfilet</b>	89,-	
2 hauspanierte Schollenfilets, in der Pfanne gebraten m/Pommes Frites		

**Kl. Salat zu jedem Hauptgericht 15,- / ohne Hauptgericht 25,-**

Die Panade enthält Gluten und Ei !

**alle Preise inkl. 25% MwSt**

**Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %**

## **Spaghettigerichte :**

- |  |      |
|--|------|
| <b>41. Spaghetti</b><br>Gedünsteter Lachs, mit Mandeln und Knoblauch auf Blattspinat | 99,- |
| <b>42. Spaghetti vegetarisch</b><br>m/ Champignons, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone     | 69,- |
| <b>43. Spaghetti vegetarisch</b><br>m/ Tomaten, Knoblauch,Oliven                     | 69,- |
| <b>44. Spaghetti</b><br>m/ Hackfleisch vom Rind, Tomaten, Knoblauch u. Zwiebeln      | 79,- |

## **Desserts:**

- |   |      |
|---|------|
| <b>50. Crepe Suzette</b><br>Crepe mit Cointreau flambiert, dazu Eis               | 89,- |
| <b>51. Blaubeertraum</b><br>mit gebackenem Ei-Schaum                              | 59,- |
| <b>52. Coupe Dänemark</b><br>3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagsahne | 59,- |
| <b>53. Dessertsynfonie</b><br>1 Eispraline, 1 kl. Überraschung und 1 minicrêpe    | 79,- |

***Verschiedene Crêpes aus der Crêpeskarte  
Eis von der Eisbar***



***Bei Kartenzahlung nimmt die Bank eine Gebühr von 3 %***