Kære Gæst

Vi har gjort det til vores mission, at føre en restaurant, hvor friskhed og økologi står i spidsen.

Vi har frisk fisk fra Hvide Sande og Hanstholm.

Vores fisk og kød bli´r altid frisk paneret og stegt på panden i smør.

På ønske laver vi også glutenfri og lactosefri mad. Spør bare tjeneren.

Under indkøbet bliver der lagt vægt på, at gribe til økologiske varer, når der er mulighed for det. Vi prøver på at tilpasse alle retter efter sæson og bruge lokale råvarer for at garantere friskhed. Det er derfor nødvendigt at ændre spisekortet hvert kvartal, som jo også giver variation.

Vi ønsker jer en rigtig god oplevelse

Med venlig hilsen

Petra og Andreas og vores team

Restaurant Star Café

Kirkehøjvej 19, 6893 Bork Havn

Tel: 0045-51 28 98 75

***Hjemmelavede Pandekager:***

***Efter et gammel franske opskrift også egnet til diabetiker***

Vi laver også pandekager gluten- eller lactosefri efter eget ønske!

***C1. Sukker*** 20,-

***C2. Sukker og kanel*** 25***,-***

***C3. Æblemos*** 25,-

***C4. Marmelade*** 25,-

***C5. Æblemos, sukker og kanel*** 30,-

***C6. Nutella*** 30,-

***C7. Bourbonvanille-Is og Nutella*** 40,-

***C8. Skinke og ost*** 35,-

***C9. Ost og ananas*** 35,-

***C10. After eight*** 35,-

***C11. Hawaii*** 40,-

skinke, ost og ananas

***C12. Amaretto*** (snaps)50,-

***C14. Pandekage m/ is fra isbaren efter eget ønske*** 45,-

***Gluten-lactosefri pandekage extra 10,-***

***Isbager :***

**1 Kugle** med frisk flødeskum 29,-

**2 Kugler** med frisk flødeskum 38,-

**3 Kugler** med frisk flødeskum 55,-

**Is – Jordbær, Smarties, Blåbær, Nougat, Kirsebær, Bourbonvanille,**

 **Pistacie, Straciatella, Caffé Latte, Chokolade, Citronsorbet**

Is-kaffe m/bourbonvanille-is 45,-

og frisk flødeskum

Is-chokolade m/bourbonvanille-is 49,-

og frisk flødeskum

***Lette Frokostretter: indtil kl. 17***

***Frisk fisk fra vesterhavet, hjemmepanert og pandestegt i smør***

***30. Pommes frites*** 25,-

***11. Andreas´s Fiskesuppe - hjemmelavet*** 75,-

m/havkatfilet, laksefilet, muslinger, krebsehaler og hjemmelavet aioli

***15. Schnitzel (af svin)- pandestegt i smør***

 m/ pommes frites 95,

 m/hjemmelavet brasedekartofler ( bacon og løg ) 115,-

***20. Frisk Stjerneskud*** 95.-

 1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar,

 hjemmelavet dressing og salat på toast eller på rugbrød og efter ønske 2 stegte filetter

***29. 2 marinerede sildefiletter*** 95,-

 m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )

***31. Pølsemix*** 55,-

 m/karryketchup og rå løg

***33. 1 Rødspættefilet frisk pandestegt i smør*** 45,-

 m/ rugbrød

***34. 1 marinerede sildefilet*** 35,-

 m/ rugbrød, rå løg og sylteagurk

***35. Currypølse m/pommes*** 55,-

***36. 2 rødspættefiletter pandestegt i smør*** 119,-

 m/ hjemmelavet brasedekartofler (m/ bacon og løg)

***39. Frokosttallerken*** 89,-

 stegt havkatfilet på stegt rugbrød m/hvidløg og rejer, æg og salat

 m/ hjemmelavet ajoli

***40. 2 rødspættefiletter pandestegt i smør*** 99,-

m/ pommes frites

også Børnemenuer, Forretter, Supperetter og nr. 13,14,

***Fiskeburger: indtil kl. 17***

Flute m/smør, salat, løg, agurk

***Forskellige slags med:***

***Tunsalat*** 35,-

hjemmelavet m/ løg og ajoli

***Sild*** 35,-

***Matjes*** 35,-

***Bismarckhering*** 35,-

***Laks -*** røget skiver, m/ peperrød 35,-

***Rejer*** m/hjemmelavet ajoli , citron, æg 35,-

***Pandestegt frisk rødspættefilet fra vesterhavet***  45,-

Rasp indeholder gluten!

***Ved betaling med danske EC/Mastercard t’ar banken et gebyr fra 1,1%***

***Børnemenu:***

***1. Børnespaghetti*** 40,-

 m/skinke i hjemmelavet tomatsauce.

***2. Børneschnitzel (af svin) pandestegt***

m/pommes frites. 49,-

 m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg ) 69,-

***3. 4 Kyllingenuggets*** 45,-

m/pommes frites.

 ekstra nugget per styk 5,-

***3a. 4 hjemmelavet nuggets af kyllingeindelår*** 65,-

m/pommes frites.

 ekstra nugget per styk 10,-

***4. 1 pandestegt rødspættefilet frisk fra vesterhavet***

 m/ pommes frites 49,-

 m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg ) 69,-

***5. 3 Fiskepinde***

m/ pommes frites 55,-

***20a. Børnestjerneskud*** 65**,-**

 m/ 1 stegt rødspættefilet, på trekanttoast, ,salat,asparges,rejer,dressing

***Forretter og hjemmelavede Supperetter:***

***6. Petra´s rejecocktail*** 65,-

 m/asparges, artiskok, ærter, æg og hjemmelavet dressing

***7. Tomat-mozzarellasalat*** 45,-

 m/hvidløg og olivenolie

***8. Kæmperejer*** 79,-

 m/ hjemmelavet urtesmør-hvidvin-sauce eller tomat-oliven-sauce

***9. 6 Snegle*** 65,-

 m/ hjemmelavet urtesmør

***10. Gratinerede artiskok hjerter*** 65,-

m/hvidvin og hjemmelavet urtesmør

***11. Andreas´s Fiskesuppe***  75,-

m/havkatfilet, laksefilet, muslinger, krebsehaler, ærter og hjemmelavet aioli

***55. Andreas´s Gulaschsuppe*** 65,-

 af okseklump, selleri, porré, kartofler, gulerødder og krydderier

***56. Linsersuppe***  55,-

med wiener pølse

***57. Chili con carne-*** lidt stærk65,-

 m/stegt hakket oksekød, røde bønner

 ***58. Tomatsuppe*** 45,-

 m/crème fraîche

**Alle forretter serveres med flute!**

***Kødretter:***

***Kødretter bli´r frisk paneret og pandestegt***

***12. Pande a’la Bork*** 155,-

 frisk soja og sesam- honnigmarinerede kyllingestrimler, på mediterran-

 pandestegt grøntsager og m/olivenoil stegte kartoffelbåde ,rosmarin og hvidløg

***12a. Pande a´la Bork vegetar*** 149,-

m/mediterran-pandestegt grøntsager, m/olivenoil stegte kartoffelbåde

 rosmarin, hvidløg og Fransk fåreost

***13. original Wiener Schnitzel af kalveindelår*** 135,-

 m/pommes frites

***14. original Wiener Schnitzel af kalveindelår*** 155,-

 m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )

 wiener dreng 10,-

***15. pandestegt skinkeschnitzel***

m/ pommes frites 95,-

 m/hjemmelavet brasedekartofler( m/ bacon og løg ) 115,-

***16. Jægerschnitzel – pandestegt skinkeschnitzel***

 Pandestegt i smør, m/hjemmelavet champignon-vin-smør-flødesauce

 m/pommes frites 155,-

 m/hjemmelavet brasedekartofler 175,-

***19.***

***59. Saftig Steak af kalvefilet***  195,

fra grillet, m/hjemmelavet urtesmør, provecialiske kartofler m/ hvidløg

 og frisk stuvet champignoner

 ***ekstra:***

***hjemmelavede brasedekartofler med løg og bacon*** 45,-

***hjemmelavet champignon-vin-smør-flødesauce*** 45,-

***smørærter*** 25,-

**lille blandet Salat til hovedret 25,- / uden hovedret 45,-**

***store blandet salattallerken*** 65,-

***m/hjemmelavet vinaigrette***

***ekstra***

***Æg*** 10,-

***Fåreost*** 20,-

***Rejer*** 20,-

***Tunsalat*** *hjemmelavet*25,-

Rasp indeholder gluten!

***Fiskeretter:***

***Frisk fisk fra Vesterhavet, fisken bli´r frisk paneret og stegt på panden***

**20. Luksus *Stjerneskud*** 139.-

 1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar,

 hjemmelavet dressing , røget lakseskive og salat på toast eller rugbrød

 2 stegte rødspættefiletter efter ønske og 1 indbagte vanamirejer

***21.***

***22. Hele rødspætte (sæsonal ) ca. 1400 gr. råvægt***

 pandestegt i smør, m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )

***23. Hele rødspætte ( sæsonal ) ca. 1400 gr. råvægt***

 pandestegt i smør, m/ kartofler og hjemmelavet persillesovs

***24. Kæmperejer***  169,-

 m/ hjemmelavet hvidvin-urtesmørsauce og flûte

***25. Frisk grillet laksefilet*** 155,-

m/ tagliatelle i hjemmelavet gorgonzolasauce

***26. Frisk grillet laksefilet*** 155,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler,( m/ bacon og løg )

***27. Pandestegt kulmulefilet på skindet*** 165,-

 m/ hjemmelavet brasedekartofler,( m/ bacon og løg )

***28. Kryddert havkatfilet*** 215,-

 pandestegt i smør, på grøntsager med kartoffelbåde

***29. 2 marinerede sildefiletter*** 95,-

 m/hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )

***36. 2 pandestegte rødspættefiletter*** 139,-

 m/hjemmelavet brasedekartofler

 ( m/ bacon og løg )

***40. 2 pandestegte rødspættefiletter*** 109,-

 m/ pommes frites

**lille blandet salat til hovedret 25,- / uden hovedret 45,-**

Rasp indeholder gluten!

***Ved betaling med danske EC/Mastercard t’ar banken et gebyr fra 1,1%***

***Spaghetti:***

***41. Spaghetti laks-spinat*** 109,-

 dampet laks m/mandler og hvidløg på stuvet bladspinat

***42. Spaghetti champignon vegetar*** 79,-

 m/ stuvet champignoner, olivenolie, hvidløg og citron

***43. Spaghetti olive vegetar*** 79,-

 m/ tomat, hvidløg, kapers og oliven

***44. Spaghetti*** 89,-

 hakket oksekød, hjemmelavet tomatsuace m/ løg og hvidløg

**Spaghetti glutenfri extra pris 15,-**

***Desserts:***

***Isbager :***

**1 Kugle** med frisk flødeskum 29,-

**2 Kugler** med frisk flødeskum 38,-

**3 Kugler** med frisk flødeskum 55,-

***forskellige pandekager fra kortet***

***Desserts: kun om aften i forbindelse med hovedret***

***50. Crepe suzette*** 89,-

 2 små hjemmelavet pandekager m/ ristet mandler,flamberet med Cointreau,

 dertil bourbonvanille-is

***51. Blåbærdrøm*** 59,-

 Blåbær m/ blandet jogurt-kvark fløde og bagte æggehvider

***52. Coupe Danmark*** 65,-

 3 kugler bourbonvanille-is, chokoladesauce, frugt og frisk flødeskum

***53. Dessertsynfoni*** 79,-

 1 bourbonvanille-ispraliné pynt m/ ristet mandler, 1 lille overraske og

 1 minicrêpe eller 1 minikage

***Ved betaling med danske EC/Mastercard t’ar banken et gebyr fra 1,1%***

***Drikkevarer: kop krus***

***varm***

Kaffe 20,- 25,-

Kaffe – Coffeinfri 25,- 30,-

Te-pose 20,- 25,-

Te – løse, lavet frisk - kæmpekrus 35,-

 Sort, peppermynthe, camomille, fruit, grøn m/lemon, roibusk

Espresso 20,-

Dobbelt Espresso 35,-

Kakao, Mælk eller Café au lait 25,-

Kakao m/ frisk flødeskum 30,-

Latte Macchiato m/ mælkeskum 35,-

Cappuccino 30,-

Tiramisu Sirup, Amaretto Sirup 5,-

Is-kaffe m/bourbonvanilje-is 50,-

og frisk flødeskum

Is-chokolade m/bourbonvanilje-is 55,-

og frisk flødeskum

frisk flødeskum 10,-

Varm boullion 25,-

Gløgg (hjemmelavet) 50,-

Irish Coffee 50,-

m/whiskey, brun sukkerpind og frisk flødeskum

Espresso, Latte og Cappucchino bliver lavet af friskmalede espressobønner

Kakao bliver lavet af mælk

***Ved betaling med danske EC/Mastercard t’ar banken et gebyr fra 1,1%***

***Drikkevarer:***

Vand 10,-

Kande Vand 20,-

Blue Kildevand 1 Flaske 35,-

Danskvand 20,-

Danskvand m/ friske citron 25,-

Kande Danskvand 95,-

Æble- eller Appelsinjuice 25,-

Apfelschorle (mix fra æblejuice og danskvand) 25,-

Økologisk juice 35,-

Æblejuice, Orangejuice eller Hyldeblomst

Sodavand ,f. eks. Cola**,** Cola light, Cola Zero ( Flaske eller 0,5l ) 25,-/50,-

Fanta, Sprite

Spezi ( mix fra Fanta og Cola ) 25,-

**Øl**

Tuborg – alcoholfri 25,-

Alster – alcoholfri (øl og sprite) 25,-

Alster (øl og sprite) 30,-

Tuborg, 30,-

Tuborg Classic 35,-

Hvedeøl, Specialøl (0,5 l) 50,-

**Fadøl fra Rækker Mølle** ( 0,3 l ) eller ( 0,5 l ) 35,-/ 60,-

Classic eller Pilsner

**Husets Vin** hvid-rød-rosé – incl. Vand

Chardonnay - hvidvin fra Sydfrankrig

Cabernet - rødvin fra California

Zinfandel - rosévin fra California

250 ml karaffe 65,-

500 ml karaffe 125,-

750 ml flaske ( karaffe ) 179,-

250 ml karaffe vinschorle 49,-

Vin og Danskvand

***Snaps*** ( 2 cl ) 25,-

Amaretto, Aquavit, Baileys, Jägermeister, Gammel Dansk

**Cognac** ( 3 cl ) 55,-

Martell