**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 Wusch 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 französichen Originalrezept*  Für Allergiker stellen wir auf Wunsch auch**

***Auch für Diabetiker geeignet*  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*** 30,-

***C7. Bourbonvanilje Eis + Nutella*** 40,-

***C8. Schinken + Käse*** 35,-

***C9. Käse + Ananas*** 35,-

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

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

Schinken,Käse und Ananas

**C12. Amaretto** 50,-

***C14. Crêpe mit Eis nach Wahl***45,-

***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 45,-

und frische Schlagsahne

Eisschokolade mit Bourbonvanilje Eis

und frische Schlagsahne 49,-

***alle Preise inkl. 25% MwSt***

***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)75,-

 m/Steinbeisserfilet, Lachsfilet, Muscheln, Krebsschwanz u. hausgemachte Aioli

***15. In Butter gebratenes Schnitzel (vom Schwein)*** 95,-

 m/ Pommes frites

 m/hausgemachten Bratkartoffeln (m/Zwiebeln und Speck) 115,-

***20. Frische Sternschnuppe***  95,-

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 Würstchen55,-

 m/ rohen Zwiebeln und Curryketchup

***33. 1 Schollenfilet in Butter gebraten***  45,-

 m/ Schwarzbrot

***34. 1 mariniertes Sildfilet*** 35,-

 m/ Schwarzbrot, Zwiebeln und Deli-Gurke

***35. 1 Currywurst m/Pommes Frites*** 65,-

***36. 2 Schollenfilets in Butter gebraten*** 139,-

 Hauspaniert, m/hausgemachten Bratkartoffeln ( m/ Speck u.Zwiebeln)

 In der Pfanne gebraten

***39. Frokostteller*** 99,-

gebratenes Steinbeißerfilet, auf geröstetem Schwarzbrot m/ Knoblauch

 m/Krabben , Ei, auf Salat und hausgemachter Aioli

***40. 2 Schollenfilets in Butter gebraten*** 109,-

 Hauspaniert, in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites

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

***Fischbrötchen: bis 17 Uhr***

***Mit Butter, Salat, frische Zwiebelringe und Deli-Gurkenstreifen***

**verschiedene Sorten mit**

***Thunfischsalat***  35,-

Aus eigener Herstellung mit Zwiebeln

***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*** 45,-

Frisch hauspaniert und in der Pfanne gebraten

Die Panade enthält Gluten und Ei !!!!

***alle Preise inkl. 25% MwSt***

***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*** 49,-

m/Pommes frites 49,-

 m/ hausgemachten Bratkartoffeln (m/ Zwiebeln und Speck) 69,-

***5. 3 Fischstäbchen*** 55,-

 m/ Pommes Frites

***20a. Kindersternschnuppe*** 65**,-**

 m/ 1 gebratenem Schollenfilet,auf Dreieckstoast,Salat,Krabben,Spargel,Dressing

***Vorspeisen und hausgemachte Suppen :***

***6. Petra´s Krabbencocktail*** 65,-

m/Spargel, Artischocken, Erbsen, Ei und hausgemachtem Dressing

***7. Tomaten-Mozzarellasalat***  45,-

m/Knoblauch u. Olivenöl

***8. Garnelen*** 79,-

 In hausgemachter Kräuterbutter-Weißwein-Sauce oder Tomaten-Oliven-Sauce

***9. 6 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/ Créme 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 vegetarisch*** 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 Champignion-Wein-Buttersahnesauce

 m/ Pommes frites 155,-

m/ hausgemachten Bratkartoffeln ( m/Zwiebeln u. Speck) 175,-

***19.***

***59. Saftiges Steak vom Kalb***

vom Grill, m/hausgemachter Knoblauchkräuterbutter,

 m/ Pommes Frites 195,-

 m/ provenzialische Kartoffeln, Knoblauch

 und frischen gedünsteten Champignions 235

***extra:***

***hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck*** 45,-

***hausgemachte Champignion-Wein-Butter-Sahnesauce***  45,-

***Buttererbsen***  25,-

***Kleiner gem. Salat zum Hauptgericht 25,- / ohne Hauptgericht 45,-***

***Grosser gemischter Salatteller:*** 65,-

***m/hausgemachter Vinaigrette***

***extra***

***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***

***Fischgerichte:***

***20. Luxus Sternschnuppe*** 139,-

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

***21.***

***22. Frische grosse ganze Scholle (saisonal ) ca. 1400 gr. rohgewicht***

In Butter gebraten, m/ Bratkartoffeln, Speck u. Zwiebeln

***23. Frische grosse ganze Scholle (saisonal) ca. 1400 gr. rohgewicht***

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. Gekräutertes Steinbeisserfilet*** 215,-

auf in Butter gebratenem Saisongemüse dazu provencialische 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 25,- / ohne Hauptgericht 45,-***

Die Panade enthält Gluten und Ei !!!!

***alle Preise inkl. 25% MwSt***

***Spaghettigerichte :***

***41. Spaghetti Lachs-Spinat*** 109,-

gedünsteter Lachs mit Mandeln und Knoblauch auf Blattspinat

***42. Spaghetti Champignion vegetarisch*** 79,-

m/ Champignions, 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 Bourbonnvanilje 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***

***Getränke:***

***Warm Tasse Becher***

Kaffee 20,- 25,-

Kaffee – Coffeinfrei 25,- 30,-

Tee-Beutel 20,- 25,-

Tee – Lose frisch aufgebrüht- 35,-

 Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Grün m/lemon,Roibusch

Espresso 20,-

Dobbelter Espresso 35,-

Kakao, Milch, oder Café au lait 25,-

Kakao mit frischer Schlagsahne 30,-

Latte Macchiato mit Milschschaum 35,-

Cappuccino 30,-

Tiramisu Sirup, Amaretto 5,-

Eiskaffee mit Bourbonvanilje Eis 50,-

und frische Schlagsahne

Eisschokolade mit Bourbonvanilje Eis 50,-

und frische Schlagsahne

Frische Schlagsahne 10,-

Heisse Brühe 25,-

Glühwein ( Hausgemacht) 50,-

Irish Coffee 50,-

Kaffee mit Whiskey, Kandiszuckerpind

und frische Schlagsahne

Espresso, Latte + Cappucchino werden aus frischen Espressobohnengemahlen und frisch gebrüht

Der Kakao wird mit Milch hergestellt und nicht mit Wasser

***alle Preise inkl. 25% MwSt***

***Getränke:***

***Kalt Glas***

Wasser10,-

1 Kanne Wasser20,-

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***