

Velkommen

TIL HYGGE & MORMORMAD

Spisestuens DNA har altid været hygge.

Derfor står alle her på spisestuen, lige fra kokkene i køkkenet til tjenerne i stuen klar til at hygge om jer under jeres besøg.

Vi ønsker jer altid den bedste og hyggeligste oplevelse. Og den får du ved at møde os hvor vi er – helt nede på jorden.

Det betyder at:

- Hyggen er i centrum og at vi ikke nødvendigvis kan vejlede jer i dyre vine og oste.
- Vi behandler alle gæster som vi ville i vores eget hjem.
- Vi sammen skaber hyggen i restauranten med jer.
- Vi her på spisestuen er gode til det vi laver og stolte af det vi kan.
- Vi altid møder jer med et smil, fordi vi er sikre på at smil og god stemning smitter.

Velkommen & velbekomme

Esbjergs Hyggeligste FROKOSTBUFFET

*Med kokkens udvalgte danske frokostretter, eksempelvis:
Flæskesteg, lun leverpostej, frikadeller, sprøde fiskefileter,
pålæg, rejer, æg & laks. Hertil frisk brød.*

(Udvalget i frokostbuffeten kan variere)

KUN 199,-

Børn u. 12.år 119,-

LØRDAG 11.30 – 14.30



40P
SpiseStuen
RESTAURANT & VINSTUE

Sæson Menu

FORRET

Røget laks med blåbær/peberrodscreme
hertil knækbrød og urter

Allergener: 1, 3, 4, 7, 8 & 11

HOVEDRET

2 skiver Langtidsstegt Oksefilet
Serveret med røstirulle med spinat & mos,
hertil pebersauce & frisk salat

Allergener: 3, 7, 9 & 10

DESSERT

Cheesecake

Allergener: 1, 3, 6, 7, 8 & 11

3 RETTER 399,-

FORRET 109,- HOVEDRET 279,- DESSERT 89,-

(Serveres fra kl. 17.00)

Forretter

REJECOCKTAIL 109,-

Serveres med dressing & brød.

Allergener: 1*, 2*, 3*, 7* & 10*

LUKSUS TARTELET 79,-

Med spisestuens høns i asparges.

Allergener: 1* & 7*

VARMRØGET LAKS 109,-

Serveres med smørristet rugbrød, fennikelcrudité, agurk & radise vendt i dild/citron vinaigrette, hertil peberrodscreme.

Allergener: 1*, 4*, 7*, 10* & 11*

HVIDLØGSBRØD 29,-

Allergener: 1* & 7*

Hovedretter

LANGTIDSSTEGT CUVETTE 279,-

2 skiver, serveret med pommes, hjemmerørt bernaise & dagens grønt.

Allergener: 3* & 7* (serveres fra kl. 17.00)

OVNBAGT LAKS 249,-

Med hjemmelavet sauce hollandaise, persillekartofler, citron og lun salat af grønne bønner.

Allergener: 3*, 4*, 7*, 10* & 13*

STJERNESKUD 239,-

2 friske og panerede rødspættefileter på sprødt brød. serveret med salat, dressing, rejer, rogn, citron, tomat & agurk.

Allergener: 1*, 2*, 3*, 4*, 7* & 10*

WIENERSCHNITZEL 219,-

Af kalvefilet med brasede kartofler, brunet smør, ærter & "dreng".

Med pommes & hjemmerørt bernaise. 239,-

Allergener: 1*, 3*, 4* & 7*

STEGT FLÆSK 5 ELLER 10.STK 179,- / 259,-

Serveres med kartofler, persillesovs, og hjemmesyltede rødbeder.

Allergener: 7* & 10*

*LÆS OM ALLERGENER PÅ SIDSTE SIDE.

PARISERBØF 179,-

Serveres med rødløg, kapers, rødbeder, peberrod & æggeblommer el. spejlæg.

Allergener: 1, 3*, 6*, 7*, 8* & 11**

HERREGÅRDSBØF 199,-

Serveres med pommes frites, ærter & hjemmerørt bernaïse.

Allergener: 1 & 7**

BØFSANDWICH 199,-

Serveres med pommes frites & brun sauce

Allergener: 1, 3*, 7* & 10**

KYLLINGEBRYST SVØBT I SERRANOSKINKE 219,-

Fyld af smørreost, urter, ristede kartofler, lun salat af bønner & paprikasauce.

Allergener: 7 & 9

2 PANEREDE & FRITEREDE RØDSPÆTTEFILETER 199,-

Serveres med kartofler, persillesovs og hjemmesyltede rødbeder.

Allergener: 1, 3*, 4*, 7* & 10**

HJEMMELAVEDE FRIKADELLER 159,-

6.stk serveres med kartofler, brun sovs og gammeldaws rødkål.

Allergener: 7 & 10**

BAKSSKULD 159,-

2.stk. serveres med smørristet rugbrød og remoulade.

Allergener: 1, 3*, 4* & 7**

LUKSUS TARTELETTER

Med høns i asparges.

3. stk. 159,- 4. stk. 175,-

Allergener: 1 & 7**

Salater

SALAT MED KYLLING 169,-

Sprød salat med kylling, serveres med dressing & brød.

Allergener: 1, 6*, 7*, 10* & 11**

SALAT MED RØGET LAKS & REJER 179,-

Sprød salat med koldrøget laks & dybhavsrejer, serveres med dressing & brød.

Allergener: 1, 2*, 3*, 4* & 7**

***LÆS OM ALLERGENER PÅ SIDSTE SIDE**

Vegetarretter

VEGETARBURGER 199,-

Plantebøf, serveret i lækker bolle med pommes & chilimayo.

Allergener: 1*, 7* & 10*

Børnerretter

FISKEFILET MED POMMES 109,-

1.stk friteret rødspætte med pommes & remoulade.

Allergener: 1*, 3*, 4* & 10*

HJEMMELAVEDE FRIKADELLER 109,-

2. Stk med kartofler & brun sovs.

Allergener: 7*

KYLLINGENUGGETS MED POMMES 109,-

Sprøde kyllingenuggets med pommes & remoulade.

Allergener: 1*, 3*, 7* & 10*

Tilbehør

HVIDLØGSBRØD 29,-

AIOLI / REMOULADE / CHILIMAYO / KETCHUP / SENNEP 10,-

BRUN SOVS / PERSILLESOVS / ESTRAGONSAUCE 20,-

HJEMMERØRT BERNAISE ELLER HOLLANDAISE 30,-

HJEMMESYLTEDE RØDBEDER 10,-

POMMES FRITES 29,- / KARTOFLER 19,-

*LÆS OM ALLERGENER PÅ SIDSTE SIDE

Desserter

GAMMELDAWS ÆBLEKAGE 89,-

Spisestuens hjemmelavede æblekage med fløde & makroner.

Allergener: 3*, 7* & 8*

CITRONFROMAGE 89,-

Spisestuens hjemmelavede med flødeskum.

Allergener: 3*, 7* & 8*

SPISESTUENS PANDEKAGER 99,-

Hjemmelavede, serveret med vaniljeis & syltetøj

Allergener: 1*, 3*, 7* & 8*

BLØDENDE CHOKOLADEKAGE 109,-

Serveres varm med kokkens pynt & vaniljeis.

Allergener: 1*, 3*, 7* & 8*

SPISESTUENS SUNDAE 89,-

Med vaniljeis, saltkaramel, brownie & nødder.

Allergener: 1*, 3*, 7* & 8*

SPISESTUENS OSTETALLERKEN 109,-

3 oste udvalgt af kokken, serveret med hjemmelavet kompot & knækbrød.

Allergener: 1*, 3*, 7* & 8*

TIL DESSERTEN ANBEFALER VI EN AF VORES PORTVINE

Porto Reccua Colheita 4cl. 49,-

Dalva Colheita 4.cl 69,-

Kaffe & te

ALMINDELIG SORT KAFFE 20,- / KANDE 110,-

ESPRESSO 30,-

CAFFE LATTE 59,- / CAPPUCINO 40,-

TE 30,- / VARM KAKAO MED FLØDESKUM 59,-

IRISH COFFEE 59,-

KAFFE BAILEY / KAFFEPUNCH 40,-

*LÆS OM ALLERGENER PÅ SIDSTE SIDE

Drikkebarer

SODAVAND 25.CL 32,- 50.CL 57,-

Coca Cola / Coca Cola Zero / Pepsi Max / Miranda
Miranda Lemon / Hyldeblomst / Tonic /
Faxe Kondi Free / Hindbærbrus.

DANSKVAND 33.CL 35,-

Egekilde alm. eller med citrus.

Helt almindeligt vand 20,- pr. pers.

ØL PÅ FAD 33.CL 42,- 50.CL 59,-

Albani Pilsner

CLASSIC FAD 33.CL 44,- 50.CL 65,-

Albani Classic

SPECIALØL 33.CL 46,- 50.CL 69,-

Edelweiss (Hvedøl) / IPA Mosaik / Albani 1859 (Ale)

Alle ovenstående specialøl serveres på fad.

FLASKEØL 35,-

Tuborg / Carlsberg

FANØ BRYGHUS / HR. SKOV ØL 79,-

Fanø Vadehav (Brown ale) Hr. Skov - Lyng Øl

Fanø Rav (Lager) Hr. Skov - Sommerfrisk

Fanø Lynghvede (Hvedøl) Hr. Skov - Vadehavs Ale

Stormflod (Chokoladestout)

READY TO DRINK 69,-

Long Drinks (4.cl) / Mokäi / Breezer

SNAPS 3.CL 35,- FLASKE 700,-

Linie Aquavit / Rød Aalborg / O.P. Anderson

SE OGSÅ VORES UDVIDEDE SNAPSEKORT MED SPECIALSNAPS

SHOTS 25,- FLASKE 700,-

Pure Lakrids - Hel Flaske: 400,-

SPIRITUS FLASKE 800,-

Hel flaske spiritus inkl. 5 vand - Spørg efter udvalg.

Hvis du ønsker alkoholfri, så kontakt venligst vores tjenere.



HVIDVINE

Vi anbefaler:

Riesling Mosel

Frugtrig med toner af ferskner og æbler, med en let krydret eftersmag.

GLAS	FLASKE
69,-	259,-

FRANKRIG

2: Dom. Vincent Bouzereau-Delaunay Meursault, Bour.

Vidunderlig Chardonnay med smag af hvide blomster & tørrede frugter.

999,-

3: Chassagne Montrachet Les Champs de Morjot Blanc, Bour.

Herlig frisk chardonnay med god fylde og uovertruffen eftersmag.

899,-

4: Chateau de Maligny, Chablis 1.Cru Forchaume

Flot balanceret chardonnay med citrusfrugter og en elegant fylde.

599,-

6: Ch. des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape, Blanc, Rhone

Sjældnen med friske aromaer af citrus, gule æbler & hvid melon.

599,-

U.S.A

5: Wente Vineyards, Chardonnay, Central Coast

Stor kompleksitet og perfekt balance. Topklasse chardonnay i stil med god hvid Bourgogne.

399,-

7: Rodney Strong, Sauvignon Blanc, Californien

En herlig frisk og sprød hvidvin med duft af grønne æbler, citrus og nyslået græs.

399,-

8: Rodney Strong, Chardonnay, Californien

Flot Chardonnay med noter af smørblomster, citrus, grønne æbler og hvide blomster.

399,-

9: Hahn, S.LH Estate Chardonnay, Californien

Fyldig vin med generøse aromaer af tropefrugt med melon, mango og ananas.

599,-

10: Davis Bynum, Chardonnay, Californien

En kompleks og frisk vin, der er en oplevelse udover det sædvanlige.

499,-

NEW ZEALAND

11: Babich Sauvignon Blanc, "Black label", Marlborough

Sprød & fløjlsagtig med noter af Akacie, Mango, Stikkelsbær & Valnød.

359,-



HVIDVINE

ØSTRIG

12: Pfaffl, Wien 1, Riesling/Grüner Veltliner/Pinot Blanc.

En fantastisk let-drikkelig og frisk vin, som sætter dine smagsløg på prøve.

279,-

ROSEVINE

16: Tavel "Les Eglantiers", Rhone, Frankrig

Tør, men blød rosé med noter af jordbær, hindbær og et krydret strejf af lavendel.

299,-

17: Rotling, Steffen Prüm, Feinherb, Mosel, Tyskland

Frisk sommervin med let sødme og lækre noter af grape.

349,-

18: MIMI en Provence – Frankrig

Frugtig rosévin med lækre hints af forårsblomster og citrusfrugter.

299,-

19: Dom. Mas baux, Rouge a Levres IGP, C. Catalanes – Frankrig

Prisvindende rosé, med livlig smag af syreholdige røde frugter uden bitterhed.

299,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

21: Champagne, Charles Mignon 1. Cru, Frankrig

Prisvindende champagne med sprød grøn frugt og fornemmelsen af sommer.

699,-

22: Beni Di Batasiolo, Moscato Rosé, La Morra, Italien

Mousserende og frisk sødlig vin med dejlig frugtkarakter og diskret sødme.

299,-

23: Mont Marcal, Brut Reserva, Spanien

Tør og frisk mousserende vin fra det spanske højland.

299,-

ALKOHOLFRI

24: Schloss Raggendorf, Chardonnay, Alkoholfri, Tyskland

Frisk og balanceret. Et yderst behageligt alternativ til almindelig vin.

GLAS FLASKE
59,- / 229,-



RØDVINE

Vi anbefaler:

Syrah/Shiraz Merlot, Sydafrika

Blød og fyldig vin med masser af Sydafrikas sol og varme.

GLAS FLASKE

69,- / 279,-

46: Ripasso, Fabiano della valpolicella DOC, Veneto

Topklasse og kraftfuld ripasso med en kaskade af røde bær, mokka & chokolade.

85,- / 399,-

FRANKRIG

30: Dom. Les Champs De Morjot, Chassagne-Montrachet, Bour.

Elegant pinot noir med fylde og god balance mellem frugt, syre.

599,-

31: Moillard-Grivot Gevrey Chambertin, Bour.

Elegant og raffineret, med noter af solbær og blåbær efterfulgt af lakrids og kakao.

899,-

35: Château Gruaud Larose 2007 Grand cru classé, Brdx.

Kraftig & velbalanceret med smukke nuancer af røde frugter.

999,-

36: Château Groizet-Bages 5. cru 2013 Pauillac, Brdx.

Elegant, med mørk og koncentreret bouquet af vilde bær, vanille og brændt egefad.

799,-

38: Dom. Baron Rothschild, Moulin de Duhart, 2017 Pauillac, Brdx.

Velbalanceret vin med udtryksfuld duft af frugt og af et hint af karamel.

799,-

39: Château fleur de Jean Gué. Pomerol

Balanceret med intens aroma af hindbær og smagen af solbær og ristet kaffe.

549,-

40: La Fiole du Pape Père Anselme, Châteauneuf-du-Pape, Rhone

Blød og frugtig med stor finesse og af høj kvalitet.

599,-

ITALIEN

42: Baroncini, Rosso del Veneto

Fyldig & silkeblød med bæraromaer, intensitet og et lækkert element af chokolade.

279,-

43: Villa Antinori Rosso

Smidig og fløjlsagtig med noter af modne blomster, krydderier og tørret frugt.

449,-

45: Antinori, Tignanello 2014 / 2015 "SuperTuscan"

Velbalanceret med noter af modne røde frugter, brombær & vilde bær.

1499,-



RØDVINE

ITALIEN

- 47: Giribaldi Barbera D' alba DOC caj, Piemonte - ØKO.**
En typisk Barbera med moden frugt og en frisk syre. 399,-
- 49: Amarone, Fabiano, della Valpolicella DOCG, Veneto**
Stor kompleksitet & finesse med let krydrede toner af egetræ og mokka. 699,-
- 52: Riserva di Fizzano, Chianti Classico, gran selezione DOCG.**
En elegant vin med vidtspændende aromaer af kirsebær, solbær, & hvid peber. 599,-
- 53: Giribaldi Barolo 2015 DOCG - Ravera Riserva, Piemonte - ØKO.**
Blød, varm, kompleks og harmonisk med noter af vanilje, krydderi & moden frugt. 899,-
- 54: Castellani Brunaio, Brunello de Montalcino, Toscana**
Elegant med høj frugtintensitet og dejlige noter af røde og sorte bær. 699,-
- 55: Rocca, della Macie, Brunello di Montalcino, Toscana**
Intens og balanceret med noter af mørke bær, rød frugt & kirsebær. 849,-
-

SPANIEN

- 56: Dominio Fournier, Reserve, Ribera del duero**
Behagelig, silkeblød og utrolig rund med noter af Mørk frugt, krydderi, & egetræ. 599,-
- 57: Lo Mon, Priorat, Trossos del Priorat**
En kompleks vin med sødme, syre og noter af krydderurter, krydderi, moden frugt & citrus. 499,-
- 58: Ribera Del Duero, PSI Peter Sisseck**
Intens, velmagende & frisk, med noter af røde frugter, dild & cedertræ. 699,-
-

AUSTRALIEN

- 60: Terra Barossa, Thorn-Clarke, Cab. Sauvignon, Barossa**
Karakterfuld, god frugtintensitet & noter af Brombær, blommer, chokolade & mokka. 349,-
- 61: Shortfire Quartage, Thorn-Clark C.S./Malb./P.V./C.F, Barossa**
Saftig og balanceret med noter af brombær, mørk chokolade, kirsebær & blommer. 399,-
- 62: Thorn Clarke. William Randahl Shiraz, Barossa**
Premium Shiraz med noter af bombær, mørk chokolade & blommer. 599,-



RØDVINE

U.S.A.

65: Rodney Strong, Pinot Noir, Russian River, Californien

Tør & kraftig med god intensitet og noter af kirsebær, solbær & krydderi.

499,-

66: Willamette Valley, Whole Cluster, Pinot Noir, Oregon

Alsidig & forfriskende med noter af brombær, kirsebær, vanilje & skovbund.

499,-

67: Rodney Strong, Old Vines Zinfandel, Californien

Mangfoldig Zinfandel med noter af brombær, blomster, boysenbær & vanilje.

499,-

68: Kuleto Estate, Napa Valley 2012, Californien

Intens zinfandel/cabernet sauvignon blanding med kraftig smag noter af blomme.

549,-

Hvis du ønsker alkoholfri vin, så kontakt venligst vores tjenere.

Snapsekort

ER DU TIL SNAPS?

Så prøv dig frem med en af de spændende varianter som du finder lige her:

FARY LOCHAN DESTILLERI (Dansk snaps fra Farres skov) 5.CL 70,-

BRÆNDENÆLDE - Velegnet til frokostbordet.

VALNØD - God til ost eller som aperitiff

FORÅR - Indeholder solskinskrydderiet safran

NATUR - Mild allround snaps

HYLDEBLOMST - God som aperitif

Fary Lochan JULESNAPS 20.cl 319,-

HR. SKOV SNAPS

Vælg mellem: Porse , Blåbær/Havtorn & Klit rose

3.cl 45,-

KLASSIKERNE:

Aalborg Taffel Akvavit

Aalborg Jubilæums Akvavit

Aalborg Dild Akvavit

Aalborg Porse Snaps

LINE Akvavit

O.P. Anderson Aquavit

3 CL FLASKE
35,- / 700,-

Allergener

I vores menukort under hver ret finder du de produkter, der kan indeholde allergimærket med nr. fra 1-14. Du kan finde din allergene herunder og herefter se menukortet.

Stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, der skal oplyses om:

1* Glutenholdige kornprodukter

Dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf, undtagen: Glucosesirup på basis af hvede, herunder dextrose, maltodextriner på basis af hvede, glucosesirup på basis af byg, kornprodukter, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.

2* Krebssdyr og produkter på basis af krebsdyr.

3* Æg og produkter på basis af æg.

4* Fisk og produkter på basis af fisk.

Undtagen: fiskegelatine anvendt som bærestof for vitamin- eller carotenoidpræparater fiskegelatine eller ægte husblas, der anvendes som klaringsmiddel i øl og vin.

5* Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.

6* Soja og produkter på basis af soja.

Undtagen: fuldstændig raffineret sojaolie og -fedt. Naturlige blandede tocopheroler (E 306), naturligt D-alpha-tocopherol, naturligt D-alpha-ocopherylacetat, naturligt D-alphatocopherylsuccinat hidrørende fra soja plantesteroler og plantesterolestere fremstillet af vegetabiliske olier hidrørende fra soja plantestanolstere fremstillet af vegetabiliske steroler hidrørende fra soja.

7* Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose).

Undtagen:

- A.) Valle, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
- B.) Lactitol

8* Nødder & nøddeprodukter.

Dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf. Undtagen: Nødder, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.

9* Selleri og produkter på basis af selleri.

10* Sennep og produkter på basis af sennep.

11* Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.

12* Svovldioxid og sulfitter.

I koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.

13* Lupin og produkter på basis af lupin.

(Lupin er en bælgfrugt som tilhører samme familie som peanut, soya, ærter og bønner, nemlig ærteblomstfamilien (Leguminosae). Planteslægten.

14* Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

Hold din næste fest hos os!

OM DET ER KONFIRMATION, BRYLLUP, FØDSELSDAG, JUBILÆUM, FIRMAFEST, JULEFROKOST ELLER NOGET HELT TREDJE.

Så finder vi sammen en løsning skræddersyet til netop jeres store dag. Og så er det ovenikøbet super nemt for jer, vi sørger nemlig for borddækning, servering, opvask og oprydning. Så bliver det ikke nemmere og festligere!

HERUNDER SER DU ET UDVALG AF DE MENUER VI KAN TILBYDE:

Menu 1

399,- Pr. kuvert
(Min. 15. Kuverter)

Forret: Røget laks med rygeost creme, miniurter, brød og smør.

Hovedret: Langtidsstegt cuvette, årstidens garniture, pommes anna og estragonsauce.

Dessert: Spisestuens Sundae.

Menu 2

399,- Pr. kuvert
(Min. 15. Kuverter)

Forret: Rejcocktail med brød og smør.

Hovedret: Langtidsstegt cuvette, årstidens garniture, pommes anna og rødvinssauce.

Dessert: Blødende Chokoladekage m. vaniljeis.

Menu 3

399,- Pr. kuvert
(Min. 15. Kuverter)

Forret: Tartelet med høns i asparges.

Hovedret: Langtidsstegt cuvette, ristede kartofler, ovnbagte grøntsager og pebersauce.

Dessert: Spisestuens Citronfromage.

Vi tager hellere end gerne en snak med jer om ønskerne til jeres fest! Ring til os på tlf: 26 17 12 80.

VÆLG MENU 1, 2 ELLER 3 INKLUSIV 5 TIMERS FRI BAR (18.00-23.00) FOR KUN 899,-