

Angebotsmenü

ANLASSER

Geräucherter Lachs
Mit geräucherter Käsecreme, Minikräuter,
Brot und Butter.

Allergene: 1, 4, & 7

HAUPTGERICHT

Slow Cooked Kuvette
2 Scheiben mit saisonale Gemüse, Kartoffel Gratin
und Rotweinsauce

Allergene: 1, 3, & 7

DESSERT

Sundae
Mit Vanilleeis, gesalzene Karamell, Brownie und Nüssen.

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

3 GERICHTE 399,-

ANLASSER 109,- HAUPTGERICHT 279,- DESSERT 89,-

**LESEN SIE MEHR ÜBER ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE*

Traditionelles Dänisch

MITTAGSBUFFET

Mit dänischen Mittagsspezialitäten Gefüllt.

NUR 199,-

Kinder u. 12. Jahren 119,-

SAMSTAG 11.30 – 14.30



40P
Spisestuen
RESTAURANT & VINSTUE

Vorspeisen

KRABBENCOCKTAIL 109,-

Mit Dressing & Brot serviert.

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

DANISH "VOL AU VENT" 79,-

Mit Hähnchen in Spargelsoße.

Allergene: 1 & 7**

GERÄUCHERTER LACHS 109,-

Mit geräucherter Käsecrème, Minikräuter,
Brot und Butter.

Allergene: 1, 4* & 7**

KNOBLAUCHBROT 29,-

Allergene: 1 & 7**

Hauptgerichte

WIENERSCHNITZEL 219,-

Vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, gebräunter Butter, Erbsen und Sardellen.

Mit pommes & hausgemachter Béarnaise. 229,-

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

KNUSPRIGES SCHWEINEFLEISCH 5 / 10 STUCK 179,- / 259,-

Mit Kartoffeln, Petersiliensoße und hausgemachten eingelegten Rüben serviert.

Allergene: 7 & 10**

SLOW COOKED KÜVETTE 279,-

2 Scheiben, mit Pommes, hausgemachter Bernaise und Gemüse des Tages serviert.

Allergene: 3 & 7**

"STERNSCHNUPPE" 239,-

2 frische und panierte Schollenfilets auf knusprigem Brot.

Mit Salat, Dressing, Garnelen, Rüben, Zitrone, Tomate & Gurke serviert.

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

**LESEN SIE MEHR ÜBER ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE*

IM OFEN GEBACKENER LACHS 249,-

Mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Zitrone und warmer Salat aus grünen Bohnen.

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

"HERRENHAUS" STEAK 199,-

Steak vom Rinderhackfleisch mit Pommes frites, Erbsen und hausgemachter Béarnaise serviert.

Allergene: 1 & 7**

HÜHNERBRUST IN SERRANO-SCHINKEN 219,-

Mit Butterkäse gefüllt, dazu Kräutern, Bratkartoffeln, warmem Bohnensalat & Paprikasoße.

Allergene: 7 & 9**

HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN 159,-

6.stück mit kartoffeln, brauner Sauce und klassischer Rotkohl serviert.

Allergene: 7 & 10**

LUXUS "VOL-AU-VENTS"

Dänische Spezialität, mit Hähnchen in Spargelsoße.

3. Stück 159,- 4. Stück 175,-

Allergene: 1 & 7**

Salate & Vegetarische Gerichte

SALAT MIT LACHS UND GARNELEN 179,-

Knuspriger Salat mit kalt geräuchertem Lachs und Tiefseegarnelen, mit Dressing & Brot serviert.

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

VEGGIEBURGER 199,-

Pflanzensteak, in leckerem Brötchen mit Pommes und Chili-Mayo serviert.

Allergene: 1, 7* & 10**

***LESEN SIE MEHR ÜBER ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE**

Kindermenü

SCHOLLENFILET MIT POMMES 109,-

1. Stück frittierte Schollenfilet mit Pommes und Remoulade.

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

HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN 109,-

2. Stück mit kartoffeln und brauner Sauce.

*Allergene: 7**

NUGGETS MIT POMMES 109,-

Knuspriges Chicken Nuggets mit Pommes und Remoulade.

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

Extras

KNOBLAUCHBROT 29,-

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

BRAUNER SAUCE / PETERSILIENSOÛE 20,-

HAUSGEMACHTE BERNAISE ODER HOLLANDAISE 30,-

HAUSGEMACHTE EINGELEGTE ROTE RUBEN 10,-

POMMES 29,- / KARTOFFELN 19,-

**LESEN SIE MEHR ÜBER ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE*

Dessert

DANISCHER "APFELKUCHEN" 89,-
Hausgemachter Apfelkuchen aus Apfelmus mit Sahne und Makronen.
Allergene: 3, 7* & 8**

ZITRONENQUARK 89,-
Hausgemacht mit Schlagsahne
Allergene: 3, 7* & 8**

PFANNKUCHEN 99,-
Hausgemacht, mit Vanilleeis und Marmelade serviert.
Allergene: 1, 3*, 7* & 8**

"LAVA" SCHOKOLADEKUCHEN 109,-
Warm, mit der Beilage des Küchenchefs und Vanilleeis serviert.
Allergene: 1, 3*, 7* & 8**

"SUNDAE" 89,-
Mit Vanilleeis, gesalzene Karamell, Brownie und Nüssen.
Allergene: 1, 3*, 7* & 8**

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR EINEN UNSERER PORTWEINE
Porto Reccua Colheita 4cl. 49,-
Dalva Colheita 4.cl 69,-

Kaffee & Tee

NORMALER KAFFEE 20,- / KANNE 110,-
ESPRESSO 30,-
CAFFE LATTE 59,- / CAPPUCINO 40,-
TEE 30,- / HEIÙE SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE 59,-
IRISH COFFEE 59,-
KAFFEE MIT BAILEY 40,-

**LESEN SIE MEHR ÜBER ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE*

Getränkekarte

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

Coca Cola / Coca Cola Zero / Pepsi Max / Miranda
Miranda Lemon / Holunder / Tonic /
Faxe Kondi Free / Himbeerebräuse.

SPRUDEL 33.CL 35,-

Egekilde mit oder ohne Zitron.

Still Wasser 20,- pro person.

BIER VOM FASS 33.CL 42,- 50.CL 59,-

Albani Pilsner

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

Albani Classic

SPEZIALBIERE 33.CL 46,- 50.CL 69,-

Edelweiss / IPA Mosaik / Albani 1859 (Ale)

Vom Fass

FLASCHENBIER 35,-

Tuborg / Carlsberg

FANØ BRAUEREI 79,-

Fanø Vadehav (Brown ale)

Fanø Rav (Lager)

Fanø Lynghvede (Weißbier)

Stormflod (Schokoladenstout)

READY TO DRINK 69,-

Long Drink (4.cl.) / Mokäi / Bacardi Breezer

SCNAPPS 2.CL 35,- FLASCHE 700,-

Linie Aquavit / Rød Aalborg / O.P. Anderson

SHOTS 2.CL 25,- FLASCHE 700,-

Pure Lakrids - Ganze Flasche: 400,-

SPIRITUOSEN FLASCHE 800,-

Volle Flasche Spirituosen inkl. 5 Wasser - Bitte um Auswahl.

Wenn Sie alkoholfreies Bier wünschen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Vinfort

HVIDVINE

Vi anbefaler:

Riesling Mosel

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

GLAS FLASKE
69,- / 259,-

FRANKRIG

2: Dom. Vincent Bouzereau-Dalaunay Mersault, 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, Chateauneuf-du-Pape, Blanc, Rhone

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

599,-

U.S.A

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 & 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 og fløjlsagtig med noter af Akacie, Mango, Stikkelsbær & Valnød

359,-

Vinfort

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

Frugtrig 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,-

Vinfort

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 blommer, krydderier og tørret frugt.

449,-

45: Antinori, Tignanello 2014 / 2015 "SuperTuscan"

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

1499,-

Vinkort

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, velsmagende & 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,-

Pinfort

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, blommer, 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.

Allergene

In unserer Speisekarte finden Sie unter jedem Gericht die Produkte, die das Allergiekennzeichen mit den Nummern 1-14 enthalten können. Unten können Sie Ihr Allergen finden und sich dann die Speisekarte ansehen.

Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1* Glutenhaltige Getreideprodukte

Das ist; Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und darauf basierende Produkte, ausgenommen: Glukosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirup auf Gerstenbasis, Getreideprodukte zur Herstellung von Alkohol Destillate, einschließlich landwirtschaftlichem Ethanol.

2* Krebstiere und Produkte auf Krustentierbasis.

3* Eier und Produkte auf Eibasis.

4* Fisch und Fischprodukte.

Ausgenommen: Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Carotinoidpräparate verwendet wird, Fischgelatine oder echte Husblas, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet werden.

5* Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis.

6* Soja und Produkte auf Sojabasis.

Ausgenommen: vollständig raffiniertes Sojaöl und -fett. Natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Ocopherylacetat, natürliches D-alphatocopherylsuccinat aus Soja-Pflanzensterinen und Pflanzensterinester aus Pflanzenölen aus Soja Pflanzenstanolester, hergestellt aus pflanzlichen Sterinen aus Soja.

7* Milch und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose).

Ausgenommen:

A.) Molke, die bei der Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich landwirtschaftlichem Ethanol, verwendet wird.

B.) Lactit.

8* Nüsse und Nussprodukte.

Das ist; Mandeln (*Amygdalus communis* L), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und darauf basierende Produkte. Ausgenommen: Nüsse, die bei der Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich landwirtschaftlichem Ethanol, verwendet werden.

9* Sellerie und Produkte auf Selleriebasis.

10* Senf und Produkte auf Senfbasis.

11* Sesamsamen und Produkte auf Basis von Sesamsamen.

12* Schwefeldioxid und Sulfite.

Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/Liter als Gesamt-SO₂ müssen für Produkte berechnet werden, die gebrauchsfertig angeboten werden oder nach Herstellerangaben rekonstituiert wurden.

13* Lupine und Produkte auf Lupinenbasis.

(Lupine ist eine Hülsenfrucht, die zur gleichen Familie wie Erdnüsse, Soja, Erbsen und Bohnen gehört, nämlich zur Familie der Erbsenblütengewächse (Leguminosae). Die Pflanzengattung.

14* Weichtiere und Produkte auf der Basis von Weichtieren.

Wir lieben tolle Bewertungen

Und wir würden uns freuen, von Ihrem Besuch hier zu hören!
Erzählen Sie uns, was Sie denken!

SCANNEN SIE EINEN DER QR-CODES



facebook



Tripadvisor



40P
Spisestuen
RESTAURANT & VINSTUE