

Angebotsmenü

ANLASSER

Spargelsuppe mit Fleischbällchen und Brot

Allergene: 1, 3, & 7

HAUPTGERICHT

Slow Cooked Kuvette
3 Scheiben mit gegrilltes Gemüse, klein
Kartoffeln und Pfeffersauce.

Allergene: 7

DESSERT

Orangenquark mit Schlagsahne

Allergene: 3, 7 & 8

3 GERICHTE 399,-

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

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

Vorpeisen

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 STÜCK 179,- / 259,-

Mit Kartoffeln, Petersiliensoße und hausgemachten eingelegten Rüben serviert.

Allergene: 7* 9* & 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 / PETERSILIENSOßE 20,-

HAUSGEMACHTE BERNAISE ODER HOLLANDAISE 30,-

HAUSGEMACHTE EINGELEGTE ROTE RUBEN 10,-

POMMES 29,- / KARTOFFELN 19,-

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 4cl 69,-

Kaffee & Tee

NORMALER KAFFEE 20,- / KANNE 110,-

ESPRESSO 30,-

CAFFE LATTE 59,- / CAPPUCINO 40,-

TEE 30,- / HEIßE 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 /
Faxé 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 Lyngghvede (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

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* Glutenthaltige 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