



MITTAGESSEN

(SERVIERT VON 12.00-16.00 UHR)

HERING

Hausgemachter Kräuter-Hering mit Zwiebeln, Kapern und Schwarzbrot	Kr. 82,-
Mariniertem Curryhering mit gekochtem Ei, Zwiebeln und Kapern und Schwarzbrot	Kr. 86,-
Gebratenes Heringsfilet mit Kompott aus Äpfeln	Kr. 90,-

BELEGTE BROTE

Warmes Fischfilet mit Remoulade und Zitrone	Kr. 121,-
Ei und Krabben mit Mayonnaise und Zitrone	Kr. 88,-
Warmes Fischfilet mit Krabben und Mayonnaise	Kr. 142,-
Krabben mit Zitrone und Mayonnaise am Weißbrot	Kr. 128,-
Mariniertem Lasch mit Dill dressing am Weißbrot	Kr. 105,-
Hausgemachter Geflügelsalat mit Bacon am Toast oder Schwartzbrot	Kr. 94,-
Gebratene Kalbsleber mit Bacon, Zwiebeln und Champignons	Kr. 115,-
Warme Leberpastete mit Bacon und Pilzen	Kr. 88,-
Roastbeef mit Remouladen und Meerrettich	Kr. 93,-
Hacksteak mit Zwiebeln und Spiegelei	Kr. 129,-
Pariser Hacksteak garniert	Kr. 140,-
Tatar med garniture og rå æggeblomme	Kr. 142,-
Lendenbraten vom Schwein mit Champignon Creme	Kr. 129,-

KÄSE

Käse mit Schwarzbrot, Schmalz und Gelee dazu ein Glas Rum	Kr. 95,-
Gebackener Brie mit schwarzen Johannisbeeren	Kr. 95,-
Tomme de Savoie – Französisch fest Käse – mit Kompott aus Birne dazu hausgemachtes Knäckebröt	Kr. 95,-

DÄNISCHER FROKOSTTELLER (min. 2 Personen)	Kr. 219,-
--	-----------

Kräuter-Hering mit Zwiebeln, Kabern und Ei, Schollenfilet mit Sauce Remoulade und Zitrone, Lendenbraten vom Schwein mit Zwiebeln, „Saint Agûr“ – french blaues Käse dazu heimgemacht knäckebröt und alles mit Brot serviert.

FÜR DEN EXTRA HUNGER

Krabben mit Mayonnaise und Zitrone	Kr. 57,-
Roastbeef mit garnituren	Kr. 45,-
Marzipan Kuchenringe	Kr. 24,-

LEICHTE GERICHTE

Sternschnuppe	
Gedünstetes und frittiertes Schollenfilet, Krabben und Spargel mit Dressing, Kaviar und Zitrone	Kr. 179,-
Omelet - mit Bacon, Schnittlauch und Tomaten dazu Schwartzbrot	Kr. 132,-

FÜR DIE KINDER

Hausgemachter Burger mit Salat, Gurken, Tomaten und Pommes Frites	Kr. 166,-
Fischfilet mit Pommes Frites und Remouladen	Kr. 139,-