

spændende

KLASSIKERE

7. Indbagte Rejer 75 kr.

- Indbagte rejer m/salat, flutes, smør og dilledressing.
- *Baked shrimps, salad, bread and dill sauce.*
- *Gebackene Garnelen mit Salat, Weiß Brot, Butter und Dillsalatsoße.*

8. Callamæres 70 kr.

- Callamæres m/pommes frites og remoulade.
- *Callamæres with French fries and remoulade.*
- *Callamæres mit Pommes und Remoulade.*

9. Fish'n Chips 65 kr.

- Fisch und Pommes

10. Fiskefileter 75 kr.

- 2 stk. fiskefileter (rødspættefileter) m/pommes frites og remoulade.
- *2 fillets of fish (plaice fillets) with French fries and remoulade.*
- *2 Scholle (Goldbuttfilets) mit Pommes und Remoulade.*

11. Stegt Laks 105 kr.

- Stegt el. varmrøget laks m/salat, flutes, smør og dilledressing.
- *Fried or smoked salmon with salad, French loaf, butter and dill sauce.*
- *Gebraten oder Räucherlachs mit Salat, Brot, Butter und Dillsalatsoße.*

12. Rejetallerken 75 kr.

- Rejetallerken - vælg mellem pil-selv rejer eller pillede rejer m/salat, flutes og smør.
- *Plate with shrimps - choose between shell shrimps or shrimps, salad, bread and butter*
- *Garnelenplatte - Wählen Sie zwischen Schalengarnelen oder Garnelen, mit Salat, Weiß Brot und Butter.*

13. Hummertallerken 95 kr.

- Hummerhaler m/salat, flutes og smør.
- *Plate with cold lobster tail, salad, French loaf and butter.*
- *Kalt Hummerplatte mit Salat, Weiß Brot und Butter.*

14. Grillet Hummerhaler 128 kr.

- Hvidløgsgrillede hummerhaler m/salat, flutes og smør
- *Plate with grilled lobster tails with garlic, salad, French loaf and butter.*
- *Gegrillt Hummerplatte mit Knoblauch und Salat, Weiß Brot und Butter.*

15. Reje- og

Hummertallerken 95 kr.

- Reje- og Hummertallerken m/salat, flutes og smør.
- *Plate with shrimps and lobster, salad, French loaf and butter.*
- *Garnelen- und Hummerplatte mit Salat, Weiß Brot und Butter.*

16. Sildetallerken 80 kr.

- Sildetallerken m/marineret sild, kryddersild, stegt sild i eddike og karrysalat.
- *Assorted herring dish with marinated herring, pickled herring, fried herring in vinegar and curry salad.*
- *Heringsplatte mit mariniertem Hering, Kräuterhering, gebratenem Hering in Essig und Currysoße.*

17. Stegte Sildefileter 85 kr.

- Stegte sildefileter m/nye kartofler og persillesovs.
- *Pan fried herring fillets with fresh potatoes and parsley sauce.*
- *Pfannegebratene Heringfilets mit frischen Kartoffeln und Petersilliesoße.*

18. Fyldte Pandekager 65 kr.

- 2 stk. fyldte pandekager m/mixsalat. (m/hummersauce, rejer og asparges fyld).
- *2 filled pancakes (with stuffing made of lobster sauce, shrimps and asparagus) with mixed salad.*
- *2 gefüllte Pfannkuchen (Füllung aus Hummersoße, Garnelen und Spargeln) mit gemischtem Salat.*

19. Hvidvinsdampede Mustlinger.. 80 kr.

- Hvidvinsdampede muslinger m/brød.
- *Fresh mussel steamed in white wine with bread.*
- *Frische in Weißwein gedämpfte Muscheln mit Brot.*

Fiskefrikadellerne er efter mors opskrift. Forskellen er primært indholdet af god fisk og fraværet af unødvendige fyld-stoffer. Mange mener de er verdens bedste – døm selv.