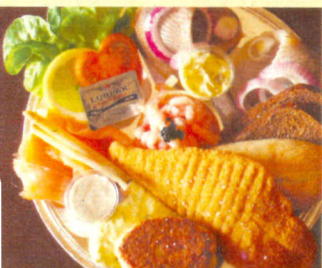


# havens SPECIALITETER



## 1. Mixtallerken m/hummerhaler .....128 kr.

- Mixtallerken med en hjemmelavet fiskefrikadelle, fyldt pandekage med rejer og asparges i hummersauce, hvidløgsgrillet hummerhaler, brød og mixsalat.
- *Mixed dish with a homemade fish cake, pancake stuffed with lobster sauce, grilled lobster tails with garlic, with bread and mixed salad.*
- *Gemischte Platte mit einer hausgemachten Fischfrikadelle, einem Pfannkuchen mit Füllung aus Hummersoße, gegrillten Hummer Schwänzen mit Knoblauch, gemischtem Salat und Brot.*



## 2. Mixtallerken m/pil-selv rejer ..... 110 kr.

- Mixtallerken med en hj.lavet fiskefrikadelle, fyldt pandekage med rejer og asparges i hummersauce, rejer, hj.lavet rejesalat, brød og mixsalat.
- *Mixed dish with a fish cake, pancake stuffed with lobster sauce, shrimps and a tasty shrimp salad with bread and mixed salad.*
- *Gemischte Platte mit einer hausgemachten Fischfrikadelle, einem Pfannkuchen mit Füllung aus Hummersoße, Garnelen und einem schmackhaften Garnelensalat mit gemischtem Salat und Brot.*



## 3. Fiskeplætte .....124 kr.

- (Kan anrettes på fad ved min. 4 personer. 109,- pr. pers.)
- Platte m/2 slags sild, fiskefrikadelle, pillede rejer, røget gourmet laks, fiskefilet, lyst og mørkt brød samt smør.
- *Plate with herrings, fish cakes, shrimps, salmon, fillet of fish, bread and butter.*
- *Platte mit Hering, Fischfrikadellen, Garnelen, Lachs, Scholle (Goldbuttfilet), brød und Butter.*



## 4. Hj.lavede Fiskefrikadeller..... 75 kr.

- 2 stk. hjemmelavede fiskefrikadeller m/kartoffelsalat el. pommes frites og remoulade.
- *2 homemade fish cakes with potato salad or French fries.*
- *2 hausgemachte Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat oder Pommes mit Remoulade.*



## 5. Skagens Røre ..... 79 kr.

- Den populære favorit – hjemmelavet naturligvis. Fås også som Toast Skagen.
- *Local speciality – shrimp salad, served with baked potato or toasted bread.*
- *Örtliche Spezialität – Garnelensalat mit gebackener Kartoffel oder Brot getoastet hat.*

## 6. Et Rigtigt Stjernes kud.....85 kr.

- Stjernes kud (m/dampet- og stegt rødspættefilet).
- *Shooting star (made with steamed and fried plaice fillet with mayonnaise, asparagus, shrimps and caviar).*
- *Sternschnuppe (mit gedämpft und gebratener Scholle mit Spargeln, Garnelen, Kaviar und Mayonnaise).*

Den stegte fyldte rødspætte  
– sådan ville vor mor ønske hun kunne lave den!

