

Menu & Vine

Menü & Wein

Menu & Wine



FROKOST KORT

Serveres fra 11.00-16.00

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1) | MARINERET SILD
Med rugbrød og karrysalat
MARINIERTER HERING , mit Schwarzbrot und Carry-Salat
MARINATED HERRING , with rye bread and curry salad | 58,- |
| 2) | KRYDDER SILD
Med rugbrød og karrysalat
KRÄUTER HERING , mit Schwarzbrot und Carry-Salat
SPICE HERRING , with rye bread and curry salad | 58,- |
| 3) | CHAMPIGNON OMELET
Med tomat, kartofler, salat og rugbrød
CHAMPIGNON OMELET , mit Schwarzbrot und Salat
MUSHROOM OMELET , mit tomatoes, potatoes, salad and rye bread | 98,- |
| 4) | REJE OMELET
Med salat og rugbrød
KRABBENOMELET , mit Salat und Schwarzbrot
SHRIMP OMELET , with salad und rye bread | 108,- |
| 5) | STJERNESKUD
Med dampet og stegt fiskefilet, rejer, asparges og dressing
GEBRATENER/DAMPH FISH/KRABBen , mit Spargel und Dressing
SHOOTING STAR , steamed and roast fish filet, shrimp, asparagus, mayo | 138,- |
| 13) | FROKOST PLATTE
Røde og hvide sild serveres med karrysalat, stykke med fiskefilet og remoulade,
Svinemørbrad med bløde løg og lidt sødt
BUSINESS LUNCH , 2 Sorten Hering mit Currysalat, Fischfilet mit Remoulade,
Engisches Beef und ein bisschen süß
BUSINESS LUNCH , 2 kinds of herring with curry salad, fish fillet with remoulade,
Tenderloin with soft onions and sweet dessert. | 188,- |

STEGERETTER
GEBRATENE GERICHTE - MAIN COURSES

- 30) VILDTBØF SVØBT I BACON, MED INDBAGT OST OG RØD PEBER. 250 GRAM** **178,-**
 Serveres med tyttebær, franske kartofler, hvide kartofler og vildtsauce
HACKFLEISCH EINGEWICKELT IN BACON, mit Käse und roten pfeffer
 gebacken. Serviert mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Wildsauce.
MINCED BEEF WRAPPED IN BACON WITH BAKED CHEESE AND PEBBER
 Served with sweet jam, white potatoes, and sauce
- 31) MØRBRAD BØF MED LØG OG CHAMPIGNON** **165,-**
 Hertil hvide kartofler
SCHWEINFILET BEEF, mit Zweibeln und Champignon, mit Kartoffeln
TENDERLOIN STEAK, with onions and mushrooms. White potatoes
- 32) WIENERSCHNITZEL** **168,-**
 Med ærter samt brasede kartofler, serveres med valgfri sauce Bearnaise eller smør
WIENERSCHNITZEL, mit Erbsen und Bratkartoffeln. Serviert wahlweise mit Sauce.
 Bearnaise oder Buttersauce
WIENERSCHNITZEL, mit peas and braised potatoes. Served with optional sauce
 Bearnaise or butter sauce
- 33) KRONDYRFILET AF VILDT** **298,-**
 Med vildtsauce, krydderkartoffel, tyttebær, franske kartofler og salat
Filet von wild, mit wildsauce , gewürzkartoffel, preiselbeeren und salat
FILET of game, with vildtsauce, spice potato, cranberries and salad
- 34) PEBERBEUF AF OKSEFILET** **288,-**
 Kartoffel saltet og krydret, pommes frites, pebersauce, hvidløgssmør og salat
PFEFFER STEAK (RINDER FILET), mit Kartoffeln, Salat, Knoblauchbutter,
 Pommes und Pfeffer Sauce
PEPPER BEEF OF BEEF TENDERLOIN, 1/2 potato, salted and spiced,
 French fries, peppersauce, garlic butter and salad.
- 35) STOR RIBEYE M. FEDTKANT** **338,-**
 Med bearnaisesauce, pommes frites, krydderkartoffel og salat
OCHSENSTEAK/RINDERFILET. mit Sauce bearnaise, Pommes,
 gewürzkartoffel und salat.
RIBEYE/ BEEF FILET. with bearnaise sauce, French fries, spice potato and salad

FISKERETTER
FISCHGERICHTE - FISH DISHES

- 20) 2 stk. FJORDSKRUBBER FRA RINGKØBING FJORD** **178,-**
Med hvide kartofler og persillesovs
2 FJORDSKRUBBER, mit weissen Kartoffeln und Petersiliensosse
2 FJORD SCRUBBERS FROM LOCAL INLET, with white potatoes and parsley
- 21) RØDSPÆTTE 300 G.** **198,-**
Med asparges, rejer, hvide kartofler og rejesauce
GEBRATENER GOLDBLUTT, Krabben, Spargel und Krabbensauce
PLAICE, with asparagus, shrimp and shrimp sauce
- 22) OREGANOSTEGT LAKS** **168,-**
Med frisk salat og dagens kartoffel
LACHSSTEAK - Kartoffeln und frischem Salat
OREGANO FRIED STEAK - With fresh salat and today's potato
- 23) STEGTE ÅL (Min. 2 personer, sæsonbetonet)** **268,-**
Med stuede kartofler
GEBARTENER AAL (MIN. 2 PERS) Saisonbedingt - Kartoffeln mit Weisser sosse
FRIED EEL (min 2 pers) Seasonally - with stewed potatoes
- 24) STEGTE ÅL AD LIBITUM (Min. 2 personer, sæsonbetonet)** **325,-**
Med stuede kartofler
GEBARTENER AAL ZUM SATTESSEN (MIN. 2 PERS) - Kartoffeln mit Weisser sosse
FRIED EEL AD LIBITUM (min 2 pers) Seasonally - with stewed potatoes
- 26) DOBBELT STJERNESKUD m. 3 stegte & 1 dampet.** **165,-**
DOBBELT STERNSCHEN
DOUBLE SHOOTING STAR

BØRNEMENU

KINDERMENU - CHILDRENS MENU

- | | |
|---|------|
| 55) 1/4 KYLLING MED POMMES FRITES
HÄNCHEN MIT POMMES
CHICKEN WITH FRENCH FRIES | 62,- |
| 57) 1 FISKEFILET MED POMMES FRITES
FISCHFILET MIT POMMES
FISH FILLET WITH FRENCH FRIES | 62,- |
| 58) LASAGNE MED FLÛTES
LASAGNE MIT FLÛTES
LASAGNE WITH BREAD | 64,- |
| 59) 2 RØDE BØRNEPØLSER MED POMMES FRITES
(Serveres som blæksprutter)
WÛRSTE M. POMMES, (Frittierte kleine Würsten)
SAUSAGES WITH FRENCH FRIES (deep fries' sausages) | 59,- |

Forretter
Vorspeise - Starter

- | | | |
|-----|--|------|
| 6) | DAGENS SUPPE
SUPPE DES TAGES
SOUP OF THE DAY | 68,- |
| 9) | LUKSUS REJECOCTAIL
Med store friske rejer
LUXUS GARNELEN/KRABBen - cocktail mit grossen Krabben/Garnelen
LUXURY SKRIMP COCKTAIL - with big prawns | 66,- |
| 10) | INDBAGTE REJER
Med salat og dressing
KRABBen IM TEIGMANTEL - mit Salat und Dressing
BAKED PRAWNS - With salad und dressing | 65,- |
| 11) | FERSKRØGET LAKS PÅ SALATBUND
Med asparges og dressing
GERÄUCHERTER LACHS - mit Kräutersauce und Spargel
FRESH SMOKES SALMON - with spice sauce and asparagus | 68,- |

ALLE FORRETTER SERVERES MED FLÛTES OG SMÛR
ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT BAGUETTE UND BUTTER SERVIERT
ALL STARTES ARE SERVED WITH BREAD AND BUTTER

DESSERTER DESSERTEN - DESSERTS

- 41) **HJEMMELAVET IS** 65,-
Med frisk frugt, chokolade og topping
HAUSEGEMACHTES EIS, mit frischer Früchten, Schokolade und Stressel
HOMEMADE ICE CREAM, with fresh fruit, chokolade and topping
- 42) **BANANASPLIT** 65,-
Med chokolade og flødeskum
BANANASPLIT, mit Schokolade und Sahne
BANANASPLIT, with fresh fruit and cream
- 43) **2 PANDEKAGER** 66,-
Med is og chokoladesauce
- 44) **HJEMMELAVET NØDDEKAGE** 65,-
Med is, frugter og chokolade
SELBST GEMACHTER NUSSKUCHEN, mit Eiscreme, Früchten und Schokolade
HOMEMADE NUTS CAKE, with ice cream, fruits and chocolate
- 45) **FRI KAFFE** 68,-
Med 1 stykke kringle og 3 småkager
KAFFEE, mit eins stuck Brezel und 3 Cookies
FREE COFFEE, with one piece of pastry and 3 cookies

Skavenhus

Fjordens Perle

Restaurant • Hotel • Ferielejligheder

HVIDVIN

WEISSWEIN UND ROSÉ / WHITE WINE & ROSÉ



57) HUSETS VIN VINA ADELA, BLANCA, RIOJA

PR. FL. KR. 220,-

PR. GL. KR. 58,-

Vina Adela fra Rioja er en frisk vino de mesa.

Til alt fra dampede muslinger, fersk laks eller friske rejer så er Adelas Blanco med sin bløde frugt og sprøde mundfornemmelse et perfekt match. Viura -druen er dyrket under den nordspanske sol og lagret på neutrale fade, så vinen får karakter af grønt æble og moden pære med elementer af citrus.



60) TERRE FORTI, CHARDONNAY, ITALIEN

PR. FL. KR. 259,-

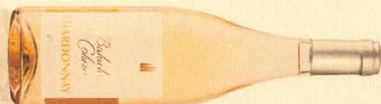
Dejlig aroma og smag af æbler og pærer med nogle citrusfrugter. Det er en let hvidvin, der er perfekt til et glas ved frokosttid eller sommer drikke. Druerne er Chardonnay og Trebbiano.



61) HINTERBICHLERS, RIESLING, PFALZ

PR. FL. KR. 278,-

Pfalz er den varmeste region i Tyskland, og det kommer også til udtryk i Hinterbichlers flotte Riesling, der takket være de mange solskinstimer er mere eksotisk og blomstret. Stilen er lettilgængelig, frisk og lækende. Forførende duft af grønne æbler, frisk lime og hvide blomster. Smagen fortsætter med de grønne æbler og citrusfrugter og glider over i en behagelig klassisk Riesling-sødme.



62) LA BALADE CHARDONNAY. COTES DU RHONE.

PR. FL. KR. 298,-

Hvid Rhone. Lavet 100% på Chardonnay. Citrusfrugter i næsen, lidt mere eksotiske frugter i smagen og en undertone af friskkærnet smør - la balade de coline er enhvers drøm om en hvidvin med personlighed og charme.



59) CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE ROSE DU CENGLE, SYDFRANKRIG

PR. FL. KR. 258,-

Flot laksefarvet Rosè, ligesom man ønsker det ved havet. Vinen er frisk og sprød med toner af granatæbler og vilde jordbær. God afsluttende syre, der medvirker til en lang eftersmag. Nyd den på terrassen, eller til lette forretter, grillet kylling, laks eller salater.

Skavenhus

Fjordens Perle

Restaurant • Hotel • Ferielejligheder

RØDVIN ROTWEIN / RED WINE



58) HUSETS VIN VINA ADELA, TINTO, SPANIEN

PR. FL. KR. 220,-
PR. GL. KR. 58,-

Saftig rød på de to spanske hoveddruer Garnacha og Tempranillo. Næsen er charmerende med noter af modne mørke bær, lakrids og fine krydderier. Stilen er gennemtrængende saftig og let drikkelig med læssevis af kirsebær, blommer og en mineralsk undertone.



67) PURE ZIN, ZINFANDEL, CALIFORNIEN

PR. FL. KR. 328,-

Masser af smag med tæt fyldige noter af hindbær, sorte kirsebær, blommer, vanilje og krydderier. Flot balanceret med en lang let sødmefuld afslutning, der med sit lille bid, er fremragende til mad. Vellavet rødvin med usandsynlig meget drikkeglæde og et skudsikkert valg til kødretter.



68) TINI, SYRAH, SICILIEN

PR. FL. KR. 338,-

Saftig, sødmefuld frugt med noter af sveskeblommer og kirsebær, et rygstød af bitterkakao og espresso og lidt tobak i finalen. Elegant, kompleks og harmonisk. Blød, mørk og fyldig Ripasso med noter af kakao, blommer og tobak.



68) RIPASSO, ANTICHE TERRE, ITALIEN

PR. FL. KR. 358,-

Saftig, sødmefuld frugt med noter af sveskeblommer og kirsebær, et rygstød af bitterkakao og espresso og lidt tobak i finalen. Elegant, kompleks og harmonisk. Blød, mørk og fyldig Ripasso med noter af kakao, blommer og tobak. Dyrkes økologisk!



67) LA BALADE ROUGE. COTES DU RHONE

PR. FL. KR. 298,-

Smagen er blød og fyldig med masser af kirsebær, stenfrugt og bitter toner i helt frisk stil med saftighed. Koncentreret frugtbombe med super balance mellem tyngde, syre og tanniner.



71) JONATHAN MALTUS, PEZAT BORDEAUX

PR. FL. KR. 495,-

Garagisten og Elvis-fan Jonathan Maltus, der scorer op til 100 point for sine vine i St-Émilion, har et par marker lige udenfor St-Émilion, der danner basis for hans fremragende PEZAT ROUGE. Rig, rund, blød med lige akkurat nok fad til at give kompleksitet og fylde. Vinen er lavet på Cabernet Franc og Merlot.