

BOVBJERG September MENU - 2019

<p>Kaffe / Kaffee / Coffee økologisk, Bio, organic</p> <p>Te / Tee / Tea økologisk, Bio, organic</p> <p>Varm chokolade / Heisse Schokolade / Hot chocolate</p>	<p>20 kr.</p> <p>20 kr.</p> <p>35 kr.</p>
<p>Sodavand, Fyrmøst, Økologisk Anton saft / Sprudel, Saft / Soft drinks</p> <p>Øl / Bier / Beer</p> <p>Rød- eller hvidvin pr. glas / Wein pro Glas / Wine per glass</p> <p>Vand på flaske / Stilles Wasser / Mineral water</p> <p>Husets øko rødvin, flaske / Rotwein pro Flasche / Red wine, bottle</p> <p>Husets øko hvidvin, flaske / Weisswein pro Flasche / White wine, bottle</p> <p>Alkoholfri rød- eller hvidvin – kun pr. flaske / Alkoholfreier Wein – nur als Flasche / Non alcoholic Wine – only available as a bottle</p>	<p>25 kr.</p> <p>30 kr.</p> <p>35 kr.</p> <p>15 kr.</p> <p>160 kr.</p> <p>160 kr.</p> <p>160 kr.</p>
<p>Dagens kage / Hausgebackene Kuchen des Tages / Today's cake</p> <p><i>Hjemmebagt kage</i> pyntet med dagens frugt</p> <p><i>Hausgebackene Kuchen</i> mit Frucht des Tages</p> <p><i>Homemade cake</i> with today's fruit</p>	<p>29 kr.</p>
<p>Lagkage / Torte mit Schlagsahne / Layered cake with whipped cream</p>	<p>39 kr.</p>
<p>Kage ikke tilsat sukker eller glutenfri kage</p> <p>Zucker- oder glutenfrei Kuchen</p> <p>Cake with no sugar added or gluten-free cake</p>	<p>29 kr.</p>
<p>Bolle med smør / Brötchen mit Butter / Bun with butter</p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i>, bagt af økologisk mel og smør.</p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus Bio Mehl und Butter.</p> <p><i>Homemade bun</i> of organic flour and butter.</p>	<p>30 kr.</p>
<p>Bolle med smør og økologisk Vesterhavsost fra Thise Mejeri <u>eller</u> røget krondyrfilet</p> <p>Brötchen mit Butter und Bio Nordseekäse <u>oder</u> Filet vom Rotwild</p> <p>Bun with butter and organic North Sea Cheese <u>or</u> smoked deer fillet</p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i>, bagt af økologisk mel og smør og med økologisk Vesterhavsost fra Thise Mejeri <u>eller</u> røget krondyrfilet.</p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus Bio Mehl und Butter, belegt mit Bio Nordseekäse <u>oder</u> geräuchertem Filet vom Rotwild.</p> <p><i>Homemade bun</i> of organic flour and butter with organic North Sea Cheese <u>or</u> smoked deer fillet.</p>	<p>45 kr.</p>

<p>Bolle med smør, økologisk Vesterhavstost fra Thise Mejeri og røget krondyrfilet</p> <p>Brötchen mit Butter, Bio Nordseekäse <u>und</u> Filet vom Rotwild</p> <p>Bun with butter, organic North Sea Cheese <u>and</u> smoked deer fillet</p>	<p>55 kr.</p>
<p>Bolle med økologisk Ostesymfoni fra Thise Mejeri</p> <p>Brötchen mit Bio Käsesymphonie von Thise Mejeri</p> <p>Bun with 4 different organic cheeses from Thise Mejeri</p> <p><i>Hjemmebagt bolle bagt af økologisk mel og smør med 4 forskellige økologiske oste fra Thise Mejeri.</i></p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen aus Bio Mehl und Butter, mit 4 verschiedene Bio Käsesorten von Thise Mejeri.</i></p> <p><i>Homemade bun of organic flour and butter with 4 different organic sorts of cheese from Thise Mejeri.</i></p>	<p>65 kr.</p>
<p>Kagebord hver søndag - kl. 14.00 - 16.30</p> <p>Kuchen Buffet jeden Sonntag - 14 und 16.30 Uhr</p> <p>Cake Buffet every sunday - 2 PM to 4.30 PM</p> <p><i>Hjemmebagte kager ad libitum - excl. drikkevarer</i></p> <p><i>Hausgebackene Kuchen nach Bedarf - excl. Getränke</i></p> <p><i>Cake: Eat as much as you like - beverages not included</i></p>	<p>Pr. person</p> <p>75 kr.</p>
	
<p>Lagkage 39,-</p>	<p>Kagebord 75,- Søndag / Sonntag / Sunday</p>

<p style="text-align: center;">Frokost fra kl. 12.00 - 14.30: Lunch zwischen 12 und 14.30 Uhr: Lunch between 12 AM and 2.30 PM:</p>	
<p>Fyrmesterens yndlingstallerken: Das Lieblingsgericht des Leuchtturmwärters: The lighthousekeeper's favourite lunch:</p> <p><i>Tapasplatte med røget kron dyrfilet, hjemmelavet Fyr-paté og pickles, Vesterhavsspegepølse fra den lokale Slagter Mortensen, samt økologisk Vesterhavssost fra Thise Mejeri. Fyrmesterfruens Favorit-marmelade, sæsonens frugt/grønt, rugbrød samt hjemmebagt brød, bagt af økologisk mel og smør.</i></p> <p><i>Eine Tapasplatte mit Geräuchertes Filet vom Rotwild, Hausgemachte Leuchtturmspastete und Pickles, Mettwurst vom "Slagter Mortensen" Bio Nordseekäse von Thise Mejeri, hausgemachte Marmelade, Frucht/Obst passend zur Jahreszeit, Schwarzbrot und hausgebackenes Brot aus Bio Mehl und Butter.</i></p> <p><i>Tapas Plate with smoked deer fillet, homemade Lighthouse Pâté and pickles, North Sea Salami from "Slagter Mortensen", as well as organic North Sea Cheese from Thise Mejeri, homemade marmalade, fruit/vegetables of the season, rye bread and homemade bread of organic flour and butter.</i></p>	125 kr.
<p>Fårehyrdens luksustallerken: Luxusteller der Schafhirten: The shepherd's lunch:</p> <p><i>Fåre Tapasplatte med lufttørret Hedepølse, røget filet/fårehjerte og hjemmelavet lammefrikadelle, alt sammen af kød fra "Får-til-Kanten" samt økologisk Vesterhavssost fra Thise Mejeri. Sæsonens frugt/grønt, hjemmelavet pickles, Fyrmesterfruens Favorit-marmelade, rugbrød samt hjemmebagt brød bagt af økologisk mel og smør.</i></p> <p><i>Schafstapasplatte mit Spezialitäten aus Schaffleisch von "Får-til-kanten" (Schafe bis zur Steilküste), wie Heidewurst, geräuchertem Filet/Herzfleisch, hausgemachte Frikadelle und pickles sowie Bio Nordseekäse von Thise Mejeri. Frucht/Obst passend zur Jahreszeit, hausgemachte Marmelade, Schwarzbrot und hausgebackenes Brot aus Bio Mehl und Butter.</i></p> <p><i>Sheep tapas plate with dried heath sausage, smoked sheep fillet/heart and a small meat ball of lamb from "Får-til-Kanten" as well as organic North Sea Cheese from the local Thise Mejeri. Fruit/vegetables of the season, homemade pickles and marmalade, rye bread and bread of organic flour and butter.</i></p>	125 kr.

Den grønne vegetartallerken:

Der grüne Teller:

Vegetarian lunch:

En anretning med 2 forskellige årstidsbestemte salater, 2 slags økologiske oste fra Thise Mejeri, hjemmelavet Bovbjerg-postej m/pickles, Fyrmesterfruens Favorit-marmelade, sæsonens frugt/grønt, rugbrød samt hjemmebagt brød bagt af økologisk mel og smør.

Eine Platte mit 2 verschiedene Salate passend zur Jahreszeit, 2 Sorten Bio Käse von Thise Mejeri, hausgemachte vegetarische Gemüsetarte, Pickles und Marmelade, Frucht/Obst, Schwarzbrot und hausgebackenes Brot aus Bio Mehl und Butter.

A plate with 2 different salads of the season, 2 organic cheeses from the local Thise Mejeri. Homemade Bovbjerg-pie, pickles and marmalade, fruit/vegetables of the season, rye bread and homemade bread of organic flour and butter.

125 kr.

Pandestegt fiskefilet:

Gebratenes Fischfilet:

Pan-fried fish fillet:

Håndpaneret og smørstegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade, sæsonens grønt, caviart, rugbrød og økologisk Thise smør.

In Butter gebratenes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade, Salatbeilage passend zur Jahreszeit, Schwarzbrot und Butter von Thise Mejeri.

Pan-fried fish fillet with homemade remoulade, vegetables of the season, rye bread and organic butter from the local Thise Mejeri.

75 kr.

Thise

MEJERI MED PASSION

Bovbjerg Fyr er støttet af det økologiske Thise Mejeri. Alle mejeriprodukter i vores køkken kommer fra Thise Mejeri.



--	--