

**BOVBJERG - MENU - 2020**

<p><b>Kaffe / Kaffee / Coffee</b> økologisk, Bio, organic  <b>Te / Tee / Tea</b> økologisk, Bio, organic  <b>Varm chokolade / Heisse Schokolade / Hot chocolate</b></p>	<p><b>25 kr.</b>  <b>25 kr.</b>  <b>35 kr.</b></p>
<p><b>Sodavand, Fyrmest, Saft / Sprudel, Saft / Soft drinks</b>  <b>Øl / Bier / Beer</b>  <b>Rød- eller hvidvin pr. glas / Wein pro Glas / Wine per glass</b>  <b>Vand på flaske / Stilles Wasser / Mineral water</b>  <b>Husets øko rødvin, flaske / Rotwein pro Flasche / Red wine, bottle</b>  <b>Husets øko hvidvin, flaske / Weisswein pro Flasche / White wine, bottle</b>  <b>Alkoholfri rød- eller hvidvin – kun pr. flaske / Alkoholfreier Wein – nur als Flasche / Non alcoholic Wine – only available as a bottle</b></p>	<p><b>25 kr.</b>  <b>30 kr.</b>  <b>40 kr.</b>  <b>15 kr.</b>  <b>175 kr.</b>  <b>175 kr.</b>  <b>175 kr.</b></p>
<p><b>Dagens kage / Hausgebackene Kuchen des Tages / Today's cake</b></p> <p><i>Hjemmebagt kage</i> pyntet med dagens frugt  <i>Hausgebackene Kuchen</i> mit Frucht des Tages  <i>Homemade cake</i> with today's fruit</p>	<p><b>30 kr.</b></p>
<p><b>Lagkage / Torte mit Schlagsahne / Layered cake with whipped cream</b></p>	<p><b>45 kr.</b></p>
<p><b>Spørg evt. om vi har sukker- eller glutenfri kage i dag</b>  <b>Bitte fragen ob wir heute Zucker- oder glutenfrei Kuchen haben</b>  <b>Please ask whether we can offer sugar- or gluten-free cake today</b></p>	<p><b>30 kr.</b></p>
<p><b>Bolle med smør / Brötchen mit Butter / Bun with butter</b>  <i>Hjemmebagt bolle</i>, bagt af økologisk mel og smør.  <i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus Bio Mehl und Butter.  <i>Homemade bun</i> of organic flour and butter.</p>	<p><b>35 kr.</b></p>
<p><b>Bolle med smør og økologisk Vesterhavsost fra Thise Mejeri</b>  <b>Brötchen mit Butter und Bio Nordseekäse</b>  <b>Bun with butter and organic North Sea Cheese</b></p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i>, bagt af økologisk mel og smør og med økologisk Vesterhavsost fra Thise Mejeri.  <i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus Bio Mehl und Butter, belegt mit Bio Nordseekäse.  <i>Homemade bun</i> of organic flour and butter with organic North Sea Cheese.</p>	<p><b>50 kr.</b></p>

<p><b>Bolle med smør og røget krondyrfilet</b>  <b>Brötchen mit Butter und Filet vom Rotwild</b>  <b>Bun with butter and smoked deer fillet</b></p> <p><i>Hjemmebagt bolle, bagt af økologisk mel og smør og røget krondyrfilet.</i>  <i>Hausgebackenes Brötchen aus Bio Mehl und Butter, belegt mit Filet vom Rotwild.</i>  <i>Homemade bun of organic flour and butter with smoked deer fillet.</i></p>	<p><b>65 kr.</b></p>
<p><b>Bolle med smør, økologisk Vesterhavssost fra Thise Mejeri og røget krondyrfilet</b>  <b>Brötchen mit Butter, Bio Nordseekäse und Filet vom Rotwild</b>  <b>Bun with butter, organic North Sea Cheese and smoked deer fillet</b></p>	<p><b>65 kr.</b></p>
<p><b>Bolle med økologisk Ostersymfoni fra Thise Mejeri</b>  <b>Brötchen mit Bio Käsesymphonie von Thise Mejeri</b>  <b>Bun with 4 different organic cheeses from Thise Mejeri</b></p> <p><i>Hjemmebagt bolle bagt af økologisk mel og smør med 4 forskellige økologiske oste fra Thise Mejeri.</i>  <i>Hausgebackenes Brötchen aus Bio Mehl und Butter, mit 4 verschiedene Bio Käsesorten von Thise Mejeri.</i>  <i>Homemade bun of organic flour and butter with 4 different organic sorts of cheese from Thise Mejeri.</i></p>	<p><b>65 kr.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Kagebord hver søndag - kl. 14.00 - 15.30</b>  <b>Kuchen Buffet jeden Sonntag - 14 und 15.30 Uhr</b>  <b>Cake Buffet every Sunday - 2 PM to 3.30 PM</b></p> <p><i>Hjemmebagte kager ad libitum - excl. drikkevarer</i>  <i>Hausgebackene Kuchen nach Bedarf - excl. Getränke</i>  <i>Cake: Eat as much as you like - beverages not included</i></p>	<p><b>Pr. person</b></p> <p><b>90 kr.</b></p>



Lagkage 45,-

Kagebord 90,-

Søndag / Sonntag / Sunday

**Frokost fra kl. 13.00 - 14.30:**

**Lunch zwischen 13 und 14.30 Uhr:**

**Lunch between 13 AM and 2.30 PM:**

**Fyrmesterens yndlingstallerken:**

**Das Lieblingsgericht des Leuchtturmwärters:**

**The lighthousekeeper's favourite lunch:**

**Tapasplatte** med røget kron dyrfilet, hjemmelavet Fyr-paté og pickles, spegepølse fra den lokale Slagter Mortensen, samt økologisk Vesterhavsost og dagens ost fra Thise Mejeri. Fyrmesterfruens Favorit-marmelade, sæsonens frugt/grønt, rugbrød samt hjemmebagt brød, bagt af økologisk mel og smør.

**Eine Tapasplatte** mit Geräuchertes Filet vom Rotwild, Hausgemachte Leuchtturmpastete und Pickles, Mettwurst vom "Slagter Mortensen" Bio Nordseekäse und Käse des Tages von Thise Mejeri, hausgemachte Marmelade, Frucht/Obst passend zur Jahreszeit, Schwarzbrot und hausgebackenes Brot aus Bio Mehl und Butter.

**Tapas Plate** with smoked deer fillet, homemade Lighthouse Pâté and pickles, Salami from "Slagter Mortensen", as well as organic North Sea Cheese and Cheese of the day from Thise Mejeri, homemade marmalade, fruit/vegetables of the season, rye bread and homemade bread of organic flour and butter.

**150 kr.**

**Fårehyrdens luksustallerken:**

**Luxusteller der Schafhirten:**

**The shepherd's lunch:**

**Fåre Tapasplatte** med lufttørret Hedepølse, røget filet/fårehjerte og hjemmelavet lammefrikadelle, alt sammen af kød fra "Får-til-Kanten" samt økologisk Vesterhavsost fra Thise Mejeri. Sæsonens frugt/grønt, hjemmelavet pickles, Fyrmesterfruens Favorit-

**150 kr.**

<p>marmelade, rugbrød samt hjemmebagt brød bagt af økologisk mel og smør.</p> <p><b>Schafstapasplatte</b> 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.</p> <p><b>Sheep tapas plate</b> 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.</p>	
<p><b>Den grønne vegetartallerken:</b>  <b>Der grüne Teller:</b>  <b>Vegetarian lunch:</b></p> <p><b>En anretning</b> med 2 forskellige årstidsbestemte salater, 2 slags økologiske oste fra Thise Mejeri, hjemmelavet Bovbjerg-postej m/pickles, Fyrmesterfruens Favoritmarmelade, sæsonens frugt/grønt, rugbrød samt hjemmebagt brød bagt af økologisk mel og smør.</p> <p><b>Eine Platte</b> 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.</p> <p><b>A plate with</b> 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.</p>	<p><b>150 kr.</b></p>
<p><b>Pandestegt fiskefilet:</b>  <b>Gebratenes Fischfilet:</b>  <b>Pan-fried fish fillet:</b></p> <p><b>Håndpaneret og smørstegt fiskefilet</b> med hjemmelavet remoulade, sæsonens salat, caviart, rugbrød og økologisk Thise smør.</p> <p><b>In Butter gebratenes Fischfilet</b> mit hausgemachter Remoulade, Salatbeilage passend zur Jahreszeit, Schwarzbrot und Butter von Thise Mejeri.</p> <p><b>Pan-fried fish fillet</b> with homemade remoulade, vegetables of the season, rye bread and organic butter from the local Thise Mejeri.</p>	<p><b>95 kr.</b></p>

# Thise

MEJERI MED PASSION

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

