

M E N U - 2017 maj-juni	
<p>Kaffe / Kaffee / Coffee Økologisk, Ökologisch, Organic 20 kr.</p> <p>The / The / Tea Økologisk, Ökologisch, Organic 20 kr.</p> <p>Varm chokolade / Heisse Schokolade / Hot Chocolate 35 kr.</p>	
<p>Sodavand, Fyrmøst, Anton saft / Sprudel, Saft / Soft drinks 25 kr.</p> <p>Øl / Bier / Beer 30 kr.</p> <p>Vin pr. glas / Wein pro Glas / Wine per glass 35 kr.</p> <p>Bovbjerg-vand / Bovbjerg-Stilles Wasser / Bovbjerg Mineral Water 15 kr.</p> <p>Husets rødvin flaske / Wein pro Flasche / Red Wine bottle 130 kr.</p> <p>Økologisk rødvin flaske / Wein pro Flasche, rot, ökologisch / Organic red wine, bottle 160 kr.</p> <p>Økologisk hvidvin flaske / Wein pro Flasche, Weiss, ökologisch / Organic red wine, bottle 150 kr.</p>	
<p>Kagebord søndag / Kuchen Buffet nur Sonntag / Cake Buffet only Sunday</p> <p><i>Hjemmebagte kager - pyntet med årstidens frugt ad libitum - excl. drikkevarer</i></p> <p><i>Hausgebackener Kuchen nach Bedarf - excl. Getränke</i></p> <p><i>Cake: Eat as much as you like - Beverages not included</i></p> <p><u>Kl. 14.00-16.00 / Zwischen 14 und 16Uhr / From 2 pm to 4.00 pm</u></p>	75 kr. pr. person
<p>Dagens kage / Hausgebackene Kuchen des Tages / Today's Cake</p> <p><i>Hjemmebagt kage pyntet med årstidens frugt</i></p> <p><i>Hausgebackene Kuchen mit Frucht des Tages</i></p> <p><i>Homemade cake with today's fruit</i></p>	29 kr.
<p>Lagkage / Tarte mit Schlagsahne / Layered Cake with whipped cream</p>	39 kr.
<p>Kage ikke tilsat sukker eller glutenfri kage / Zucker- oder glutenfrei Kuchen / Cake with no sugar added or Gluten-free cake</p>	29 kr.
<p>Bolle med smør / Brötchen mit Butter / Bun with butter</p> <p>Hjemmebagt bolle af økologisk mel og smør.</p> <p>Hausgebacken Brötchen aus ökologischem Mehl, Butter.</p> <p>Homemade bun of organic flour and butter.</p>	30 kr.

<p>Bolle med smør og Vesterhavsost eller røget krondyrfilet / Brötchen mit Butter und Nordseekäse oder Filet vom Rotwild / Bun with butter and Northsea Cheese or Smoked Deer</p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i> bagt af økologisk mel og smør med røget krondyrfilet eller Vesterhavsost pyntet med grønt</p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus ökologischem Mehl, Butter, belegt mit geräuchertem Filet vom Rotwild oder Nordseekäse und serviert mit kleiner Salatbeilage.</p> <p><i>Homemade bun of organic flour and butter</i> with North Sea Cheese or Smoked Deer Fillet.</p>	<p>45 kr.</p>
<p>Frokost / Lunch / Lunch:</p> <p>Mellem kl. 13.00 og 14.30 / Zwischen 13Uhr und 14Uhr30 / Between 1 pm and 2.30pm</p>	
<p>Pandestegt fiskefilet / Gebratenes Fischfilet / Pan-fried Fish Fillet:</p> <p><i>Smørstegt fiskefilet</i> med hjemmelavet remoulade. Grønt. Rugbrød og smør. (med 2 fiskefileter 95 kr.)</p> <p><i>In Butter gebratenes Fischfilet</i> mit hausgemachter Remoulade, kleine Salatbeilage, Vollkornbrot und Butter (mit 2 Fischfilets 95 Dkr)</p> <p><i>Pan-fried Fish Fillet</i> with homemade remoulade. Salad. Rye bread with butter (same with 2 fish filets: 95 DKK)</p>	<p>75 kr.</p>
<p>Fårehyrdens luksustallerken / Luxusteller der Schafhirten / The Shepherd's Luxury Lunch: :</p> <p><i>En tapasplatte</i> med lufttørret hedepølse, snackpølse, røget filet og fårespegepølse fra Får-til-kanten samt Vesterhavsost. Grønt. Dip og hjemmebagt brød af økologisk mel og smør. Pris: 125 kr.</p> <p><i>Eine Tapasplatte</i> mit Spezialitäten aus Schaffleisch, wie Heidewurst, Snackwurst, geräuchertem Filet und Saltz Wurst von „Får-til-kanten“ (Schafe bis zur Steilküste) sowie Nordseekäse, kleine Salatbeilage, Dip und hausgebackenes Brot aus ökologischem Mehl und Butter</p> <p><i>Delicious Sheep Tapas</i> with dried heath sausage, snack sausage, smoked sheep sausage and salted sausage as well as North Sea Cheese served with green and dip. Homemade bread of organic flour and butter.</p>	<p>125 kr.</p>
<p>Fyrmesterens yndlingstallerken/ Leuchtturmwärters Favorit Teller / The Lighthousekeeper's Favourite Lunch:</p> <p><i>En tapasplatte</i> med røget krondyrfilet, Gjelleroddeskinke samt Vesterhavsost. Grønt. Dip og hjemmebagt brød af økologisk mel og smør. Pris: 125 kr.</p> <p><i>Eine Tapasplatte</i> mit Spezialitäten. Filet vom Rotwild, Schinken aus Gjellerodde sowie Nordseekäse, kleine Salatbeilage, Dip und hausgebackenes Brot aus ökologischem Mehl und Butter</p> <p><i>Delicious Tapas Plate</i> with smoked deer, Ham from Gjellerodde as well as North Sea Cheese served with green and dip. Homemade bread of organic flour and butter.</p>	<p>125 kr.</p>
<p>Ostetallerken / Käse Teller / Cheese Lunch - (fra Thise)</p>	<p>125 kr.</p>



Kagebord søndag / Kuchen Buffet nur Sonntag / Cake Buffet only Sunday

M E N U – Ferniseringsbrunch 2017

Kun / Nur / Only : 29/1, 2/4, 30/4, 2/7, 6/8, 3/9, 1/10 og 5/11

Brunchplatte – kan bestilles til indtagelse før en fernisering – only up to a vernissage – nur vor der Vernissage

Kaffe- te / Kaffee - The / Coffee – tea

Birthes Bovbjerggrød m/dagens sirup eller syltede frugt / porridge / Gröt

Skyr m/lækker topping / Skyr with delicious topping / Skyr mit topping

Røget kron dyr filet fra Slagter Mortensen / smoked deer / Filet vom Rotwild

Gjelleroddeskinke / local ham / Schinken aus Gjellerodde

Fårepølse fra Får til Kanten / Sheep / Schaffleisch

Bovbjergerpølsen i brunchudgave fra Slagter Mortensen / Bovbjerg Sausage / Bovbjergwurst

130 kr.

Æg – tomat / Egg – tomatoe / Eier - Tomat

Salat / Salad / Salad

Vesterhavsost fra Thise / Northsea cheese / Nordsee Käse

Frugt / Fruit / Frucht

Hjemmebagt brød af økologisk mel samt smør / homemade bread with organic butter / Hausgebackenes Brot und ökologischem Butter

Bestil gerne på forhånd på 2613 5617 eller 9789 1012 eller vha. en mail til bovbjergfyr@ferringby.dk – er I en gruppe på min. 15 pers. ring og tal med os om muligheden for at få serveret brunch uden for ferniseringsdagene.