

<b>M E N U - 2017 NOVEMBER</b>	
<p><b>Kaffe / Kaffee / Coffee</b> økologisk, Ökologisch, Organic <span style="float: right;"><b>20 kr.</b></span></p> <p><b>The / The / Tea</b> økologisk, Ökologisch, Organic <span style="float: right;"><b>20 kr.</b></span></p> <p><b>Varm chokolade / Heisse Schokolade / Hot Chocolate</b> <span style="float: right;"><b>35 kr.</b></span></p>	
<p><b>Sodavand, Fyrmøst, Anton saft / Sprudel, Saft / Soft drinks</b> <span style="float: right;"><b>25 kr.</b></span></p> <p><b>Øl / Bier / Beer</b> <span style="float: right;"><b>30 kr.</b></span></p> <p><b>Vin pr. glas / Wein pro Glas / Wine per glass</b> <span style="float: right;"><b>35 kr.</b></span></p> <p><b>Bovbjerg-vand / Bovbjerg-Stilles Wasser / Bovbjerg Mineral Water</b> <span style="float: right;"><b>15 kr.</b></span></p> <p><b>Husets rødvin flaske / Wein pro Flasche / Red Wine bottle</b> <span style="float: right;"><b>130 kr.</b></span></p> <p><b>Økologisk rødvin flaske / Wein pro Flasche, rot, ökologisch / Organic red wine, bottle</b> <span style="float: right;"><b>160 kr.</b></span></p> <p><b>Økologisk hvidvin flaske / Wein pro Flasche, Weiss, ökologisch / Organic red wine, bottle</b> <span style="float: right;"><b>160 kr.</b></span></p>	
<p><b>Kagebord søndag / Kuchen Buffet Sonntag / Cake Buffet Sunday</b></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><b><u>Kl. 14.00-16.00 / Zwischen 14 und 16Uhr / From 2 pm to 4 pm</u></b></p>	<b>75 kr. pr. person</b>
<p><b>Dagens kage / Hausgebackene Kuchen des Tages / Today's Cake</b></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>	<b>29 kr.</b>
<p><b>Lagkage / Torte mit Schlagsahne / Layered Cake with whipped cream</b></p>	<b>39 kr.</b>
<p><b>Kage ikke tilsat sukker eller glutenfri kage / Zucker- oder glutenfrei Kuchen / Cake with no sugar added or Gluten-free cake</b></p>	<b>29 kr.</b>
<p><b>Bolle med smør / Brötchen mit Butter / Bun with butter</b></p> <p>Hjemmebagt bolle af økologisk mel og smør.</p> <p>Hausgebackenes Brötchen aus ökologischem Mehl, Butter.</p> <p>Homemade bun of organic flour and butter.</p>	<b>30 kr.</b>

<p><b>Bolle med smør og Vesterhavsost <u>eller</u> røget krondyrfilet / Brötchen mit Butter und Nordseekäse <u>oder</u> Filet vom Rotwild / Bun with butter and Northsea Cheese <u>or</u> Smoked Deer</b></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><b>45 kr.</b></p>
<p><b>Bolle med smør, Vesterhavsost <u>og</u> røget krondyrfilet / Brötchen mit Butter, Nordseekäse <u>und</u> Filet vom Rotwild / Bun with butter, Northsea Cheese <u>and</u> Smoked Deer</b></p>	<p><b>50 kr.</b></p>
<p><b>Thise</b> MEJERI MED PASSION</p> <p><b>Bolle med ostesymfoni fra Thise Mejeri / Brötchen mit Käse Symphonie / Bun with 4 different Cheeses</b></p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i> bagt af økologisk mel og smør med 4 forskellige oste fra Thise Mejeri</p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus ökologischem Mehl, Butter, belegt mit 4 verschiedene Käsesorten von Thise Molkerei.</p> <p><i>Homemade bun of organic flour and butter</i> with 4 different sorts of Cheese from the local Thise Dairy.</p>	<p><b>65 kr.</b></p>
<p><b>Frokost / Lunch / Lunch:</b></p>	
<p><b>Mellem kl. 13.00 og 14.30 / Zwischen 13Uhr und 14Uhr30 / Between 13 am and 2.30pm</b></p>	
<p><b>Pandestegt fiskefilet / Gebratenes Fischfilet / Pan-fried Fish Fillet:</b></p> <p><i>Smørstegt fiskefilet</i> med hjemmelavet remoulade. Grønt. Rugbrød og smør. <b>(med 2 fiskefileter 95 kr.)</b></p> <p><i>In Butter gebratenes Fischfilet</i> mit hausgemachter Remoulade, kleine Salatbeilage, Vollkornbrot und Butter <b>(mit 2 Fischfilets 95 Dkr)</b></p> <p><i>Pan-fried Fish Fillet</i> with homemade remoulade. Salad. Rye bread with butter <b>(same with 2 fish fillets: 95 DKK)</b></p>	<p><b>75 kr.</b></p> <p><b>95 kr.</b></p>
<p><b>Fårehyrdens luksustallerken / Luxusteller der Schafhirten / The Shepherd's Luxury Lunch: :</b></p> <p><i>En tapasplatte</i> med lufttørret hedepølse, snackpølse, røget filet og fårespegepølse fra Fårtil-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 „Fårtil-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><b>125 kr.</b></p>

<p><b>Fyrmesterens yndlingstallerken/ Leuchtturmwärterers Favorit Teller / The Lighthousekeeper's Favourite Lunch:</b>  <i>En tapasplatte med røget krondyrfilet, Gjelleroddeskinke samt Vesterhavssost. Grønt. Dip og hjemmebagt brød af økologisk mel og smør. Pris: 125 kr.</i>  <i>Eine Tapasplatte mit Spezialitäten. Filet vom Rotwild, Schinken aus Gjellerodde sowie Nordseekäse, kleine Salatbeilage, Dip und hausgebackenes Brot aus ökologischem Mehl und Butter</i>  <i>Delicious Tapas Plate with smoked deer, Ham from Gjellerodde as well as North Sea Cheese served with green and dip. Homemade bread of organic flour and butter.</i></p>	<p><b>125 kr.</b></p>
<p><b>Den grønne vegetartallerken / Der grüne Vegetar Teller/ Green Vegetarian Lunch</b></p>	<p><b>125 kr.</b></p>



**Vi anbefaler et besøg på det lille hyggelige Jens Søndergaards Museum i Ferring. Åbent lør. og søn. 13.00-16.00.**

**Wir empfehlen dass Sie das gemütliche Jens Søndergaards Museum in Ferring besuchen. Samstag und Sonntag 13-16 Uhr.**

**We recommend that you pay the small cosy Jens Søndergaards Museum at Ferring a visit. Open Saturday and Sunday 1-4 pm.**



**Kagebord søndag / Kuchen Buffet Sonntag / Cake Buffet 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***

***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***

**130 kr.**

*Bestil gerne på forhånd på 2613 5617 eller 9789 1012 eller vha. en mail til [bovbjergfyr@ferringby.dk](mailto: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.*