

**M E N U - 2019**

<p><b>Kaffe / Kaffee / Coffee</b> <i>Økologisk, Ökologisch, Organic</i></p> <p><b>Te / Tee / Tea</b> <i>Økologisk, Ökologisch, Organic</i></p> <p><b>Varm chokolade / Heisse Schokolade / Hot Chocolate</b></p>	<p><b>20 kr.</b></p> <p><b>20 kr.</b></p> <p><b>35 kr.</b></p>
<p><b>Sodavand, Fyrmest, Anton saft / Sprudel, Saft / Soft drinks</b></p> <p><b>Øl / Bier / Beer</b></p> <p><b>Husets vin pr. glas / Wein pro Glas / Wine per glass</b></p> <p><b>Rosé vin pr. glas / Rosé Wein pro Glas / Rosé Wine per glass</b></p> <p><b>Vand på flaske / Stilles Wasser / Mineral Water</b></p> <p><b>Husets øko rødvin, flaske / Rot Wein pro Flasche / Red Wine, bottle</b></p> <p><b>Husets øko hvidvin, flaske / Weiss Wein pro Flasche / White wine, bottle</b></p>	<p><b>25 kr.</b></p> <p><b>30 kr.</b></p> <p><b>35 kr.</b></p> <p><b>40 kr.</b></p> <p><b>15 kr.</b></p> <p><b>150 kr.</b></p> <p><b>150 kr.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Kagebord søndag fra kl. 14.00 - 16.30</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Kuchen Buffet Sonntag zwischen 14 Uhr und 16 Uhr 30</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Cake Buffet Sunday from 2 PM to 4.30 PM</b></p> <p><i>Hjemmebagte kager - pyntet med årstidens frugt 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><b>75 kr.</b></p> <p><b>pr.</b></p> <p><b>person</b></p>
<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>	<p><b>29 kr.</b></p>
<p><b>Lagkage / Torte mit Schlagsahne / Layered Cake with whipped cream</b></p>	<p><b>39 kr.</b></p>
<p><b>Kage ikke tilsat sukker eller glutenfri kage</b></p> <p><b>Zucker- oder glutenfrei Kuchen</b></p> <p><b>Cake with no sugar added or Gluten-free cake</b></p>	<p><b>29 kr.</b></p>
<p><b>Bolle med smør / Brötchen mit Butter / Bun with butter</b></p> <p><i>Hjemmebagt bolle af økologisk mel og smør.</i></p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen aus ökologischem Mehl, Butter.</i></p> <p><i>Homemade bun of organic flour and butter.</i></p>	<p><b>30 kr.</b></p>
	

<p><b>Bolle med smør og Vesterhavsost <u>eller</u> røget krondyrfilet</b>  <b>Brötchen mit Butter und Nordseekäse <u>oder</u> Filet vom Rotwild</b>  <b>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</b>  <b>Brötchen mit Butter, Nordseekäse <u>und</u> Filet vom Rotwild</b>  <b>Bun with butter, Northsea Cheese <u>and</u> Smoked Deer</b></p>	<p><b>50 kr.</b></p>
<p><b>Thise</b>  <small>MEJERI MED PASSION</small></p> <p><b>Bolle med ostesymfoni fra Thise Mejeri:</b>  <b>Brötchen mit Käse Symphonie:</b>  <b>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>Dildsild og brød / Dill Marinierte Hering und Brot / Dill Marinated Herring and bread</b></p>	<p><b>55 kr.</b></p>
<p><b>Frokost fra kl. 13.00 - 14.30:</b>  <b>Lunch zwischen 13 Uhr und 14 Uhr 30:</b>  <b>Lunch between 1 PM and 2.30 PM:</b></p>	
<p><b>Fyrmesterens yndlingstallerken 2019:</b>  <b>Das Lieblingsgericht des Leuchtturmwärters 2019:</b>  <b>The Lighthousekeeper's Favourite Lunch 2019:</b></p> <p><i>En tapasplatte</i> med røget krondyrfilet, Vesterhavsspegepølse fra Slagter Mortensen, hjemmelavet Fyr-paté og pickles samt Vesterhavsost fra Thise Mejeri og lille hjemmelavet chokolade. Fyrmesterfruens Favorit-marmelade. Sæsonens frugt/grønt. Hjemmebagt brød af økologisk mel og smør, rugbrød og økologisk smør fra Thise Mejeri.</p>	<p><b>125 kr.</b></p>

<p><b>Eine Tapasplatte</b> mit Geräuchertes Filet vom Rotwild, Mettwurst mit Nordseekäse vom "Slagter Mortensen", Hausgemachte Leuchtturmspastete und Pickles, Nordseekäse mit hausgemachte Schokolade als kleine Beilage, hausgemachte Marmelade, Frucht/Obst passend zur Jahreszeit, hausgebackene Flutes, Schwarzbrot und Thise Öko-Butter.</p> <p><b>Tapas Plate</b> with smoked deer, North Sea Cheese Salami from "Slagter Mortensen", homemade Lighthouse Pâté and Pickles as well as North Sea Cheese from the local Thise Dairy, small homemade chocolate garnish, homemade marmalade, fruit/Vegetables of the season, homemade bread of organic flour and butter, rye bread and organic butter from the local Thise Dairy.</p>	
<p><b>Fårehyrdens luksustallerken:</b>  <b>Luxusteller der Schafhirten:</b>  <b>The Shepherd's Lunch:</b></p> <p><b>En tapasplatte</b> med lufttørret hedepølse, røget filet/fårehjerte og hjemmelavet fårefrikadelle alt sammen af kød fra "Får-til-Kanten" samt Vesterhavsost fra Thise Mejeri med lille hjemmelavet chokolade. Sæsonens frugt/grønt. Hjemmelavet pickles. Fyrmesterfruens Favorit-marmelade, hjemmebagt brød af økologisk mel og smør, rugbrød og økologisk smør fra Thise Mejeri.</p> <p><b>Eine Tapasplatte</b> mit Spezialitäten aus Schaffleisch von „Får-til-kanten“ (Schafe bis zur Steilküste), wie Heidewurst, geräuchertem Filet/Herzfleisch, hausgemachte Frikadelle und pickles sowie Nordseekäse von Thise Mejeri mit hausgemachte marmalade, Schokoladee, als kleine Beilage, Frucht/Obst passend zur Jahreszeit, hausgebackene Flutes, Schwarzbrot und Thise Öko-Butter.</p> <p><b>Sheep Tapas</b> with dried heath sausage, smoked sheep filet/heart and a small meat ball of sheep from "Får-til-Kanten" as well as North Sea Cheese from the local Thise Dairy, served with fruit/vegetables of the season, homemade pickles, marmalade, chocolate, bread of organic flour and butter, rye bread and organic butter from the local Thise Dairy.</p>	<p><b>125 kr.</b></p>
<p><b>Den grønne vegetartallerken:</b>  <b>Der grüne Teller:</b>  <b>Green Vegetarian Lunch:</b></p> <p><b>En anretning</b> med 2 forskellige årstidsbestemte salater. 2 forskellige økologiske oste fra Thise Mejeri med lille hjemmelavet chokolade, hjemmelavet Bovbjerg-postej m/pickles, Fyrmesterfruens Favorit-marmelade, sæsonens frugt/grønt, hjemmebagt flûte af økologisk mel og smør, rugbrød og økologisk smør fra Thise Mejeri.</p>	<p><b>125 kr.</b></p>

**Eine Platte** mit verschiedene Salaten, 2 Sorten Thise-Käse mit hausgemachte Schokolade als kleine Beilege, hausgemachte vegetarische Gemüsetarte, Pickles, Marmelade, Frucht/Obst passend zur Jahreszeit, hausgebackene Flutes, Schwarzbrot, und Thise Öko-Butter.

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

**Pandestegt fiskefilet:**

**Gebratenes Fischfilet:**

**Pan-fried Fish Fillet:**

**Håndpaneret og Smørstegt fiskefilet** med hjemmelavet remoulade. Citron. Sæsonens Grønt. Caviart. Rugbrød og smør.

**In Butter gebratenes Fischfilet** mit hausgemachter Remoulade, kleine Salatbeilage, Schwarzbrot, Thise Öko-Butter.

**Pan-fried Fish Fillet** with homemade Remoulade. Vegetables of the Season. Rye bread with organic Butter from the local Thise Diary.

**75 kr.**

