

FROKOST - Serveres kl. 13.00-14.00

GAMMELDAGS MODNET SILD

Serveret på hjemmebagt rugbrød med løg, krydderfedt og smør samt hjemmerørt karrysalat

Pris: 85 kr.

PANDESTEGT FISKEFILET

Fisken er håndpaneret og stegt på panden i Thise smør. Fisken serveres med salat, hjemmebagt rugbrød og hjemmelavet remoulade.

Pris: 125 kr.

OSTESYMFONI

4 forskellige oste fra Thise Mejeri med 4 forskellige tilbehør samt hjemmebagt brød og Thise smør

Pris: 110 kr.

SALAT MED KYLLING OG FLUTE

Pris: 150 kr.

DAGENS VEGETAR

Spørg i køkkenet

Pris: 110 kr.

SMÅSULTEN efter kl. 14.00

HJEMMEBAGT BOLLE

med Thise smør	45 kr.
med Vesterhavsost og hjemmelavet marmelade	60 kr.
med Hedepølse	60 kr.

Hele dagen:

KAGER og sødt

Dagens kage	40 kr.
Lagkage	50 kr.
Dagens søde hit	50 kr.
Hjemmelavet is	35 kr.

KOLDE DRIKKE

Vand	15 kr.
Sodavand	30 kr.
Hjemmelavet saft	25 kr.
Øl	35 kr.
Vin glas	50 kr.
Vin flaske	200 kr.

VARME DRIKKE

Kaffe / the	25 kr.
Varm chokolade	40 kr.

Skal bestilles senest dagen før kl. 12.00 :

Vore anretninger med lokale specialiteter

165 kr.

Tallerken med lokale specialiteter: Røget krondyrfilet, italiensk spegepølse fra vores lokale Slagter Mortensen, hjemmelavet paté fra vores eget køkken, Vesterhavsost, en anden ost fra Thise Mejeri, salat, Thise smør, hjemmebagt brød og diverse tilbehør

LUNCH zwischen 13.00 und 14.00 Uhr

TRADITIONELL GEREIFTE HERING

Mit Brot

Preis: DKK 85

GEBRATENES FISCHFILET

Panierter Fisch in Butter aus der Thise Meierei gebraten. Der Fisch wird mit Salat, hausgebackenem Roggenbrot und hausgemachter Remoulade serviert.

Preis: DKK 125

KÄSESINFONIE

4 verschiedene Käsesorten der Thise Meierei mit 4 verschiedenen Beilagen, außerdem hausgemachtes Brot und Butter aus der Thise Meierei

Preis: DKK 110

SALAT MIT HÜHNCHEN

und hausgebackenem Baguette

Preis: DKK 150

VEGETARISCHE GERICHT DES TAGES

Bitte fragen Sie die Küche

Preis: DKK 110

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ab 14 Uhr

HAUSGEBACKENES BRÖTCHEN

mit Butter aus der Thise Meierei	45 DKK
Nordsee Käse "Vesterhavssost" und Marmelade	60 DKK
Mit Lammwurst "Hedepølse"	60 DKK

Den Gansen Tag

KUCHEN UND SÜßES

Kuchen des Tages	DKK 40
Torte	DKK 50
Leckerei des Tages	DKK 50
Hausgemachttes Eis	DKK 35

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	DKK 15
Limonade mit Sprudel	DKK 30
Hausgemachter Saft	DKK 25
Bier	DKK 35
Glas Wein	DKK 50
Flasche Wein	DKK 200

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Tee	DKK 25
Warme Schokolade	DKK 40

Bestellung bis spätestens am Vortag bis 12 Uhr

Unsere Platten mit regionalen Spezialitäten

DKK 165

Teller mit regionalen Spezialitäten: Geräuchertes Hirschfilet, italienische Salami von Slagter Mortensen, hausgemachte Pastete, Vesterhavssost, eine weitere Käsesorte der Thise Meierei, Salat, Thise-Butter, hausgebackenes Brot und Beilagen

LUNCH from 1 pm to 2 pm

TRADITIONAL PICKLED HERRING

With bread

Price: DKK 85

PAN-FRIED FISH FILLET

Breaded Fish fried in butter from Thise Mejeri. The fish is served with salad, homemade rye bread and homemade remoulade.

Price: DKK 125

CHEESE SYMPHONY

4 different kinds of cheese from Thise Mejeri with 4 different suitable accompaniments, homemade bread and butter.

Price: DKK 110

SALAD WITH CHICKEN

and homemade baguette

Price: DKK 150

TODAY'S VEGETARIAN

Please ask the kitchen

Price: DKK 110

JUST A LITTLE HUNGRY after 2 pm

HOMEMADE BUN

with butter from Thise Mejeri	45 DKK
with the local North Sea cheese and homemade marmalade	60 DKK
with spicy salami from local sheep	60 DKK

Throughout the day

CAKES AND DESERTS

Cake of the day	DKK 40
Layercake	DKK 50
Today's desert	DKK 50
Homemade Ice	DKK 35

COLD BEVERAGES

Mineral water	DKK 15
Soda	DKK 30
Homemade juice	DKK 25
Beer	DKK 35
Glass of wine	DKK 50
Bottle of wine	DKK 200

HOT BEVERAGES

Coffee / Tea	DKK 25
Hot Chocolate	DKK 40

Possible only if ordered not later than 12 o'clock the previous day

Our plates with local specialties

DKK 165

Smoked deer, Salami from our local butcher Slagter Mortensen, homemade paté, Noth Sea cheese and another cheese from Thise Mejeri, salad, homemade marmalade and homemade accompaniments, butter, homemade rye bread and homemade baguette.