

FROKOSTMENU (kl. 11-15)

Voksen / Barn
Erwachsene / Kinder
Adult / Children

Økologisk æggekage med bacon, tomat og purløg og økologisk rugbrød med smør..... Kr. 95,00/75,00
Bio-Eierkuchen mit Bacon, Tomate und Schnittlauch sowie Bio-Roggenbrot mit Butter
Organic omelette served with bacon, tomato & chives, organic rye bread and butter

Hakkebøf af angus kvæg fra Økogårdene Skjern Enge med bløde løg, skysovs, og nye kartofler.... 175g..... Kr. 115,00/98,00
Angus-Rinderhacksteak vom Bio-Bauernhof „Økogårdene Skjern Enge“ mit geschmorten Zwiebeln, Bratensoße, Roter Bete, hausgemachtem Gurkensalat und neuen Kartoffeln | Organic Angus beef patty from Økogårdene Skjern Enge served with fried onions, gravy, beetroot, home-made pickled cucumber and new potatoes

Simon Sommers hakkebøf af Angus kvæg Økogårdene Skjern Enge med bløde løg,..... 250g..... Kr. 165,00
skysovs, rødbeder, hjemmelavet agurkesalat og nye kartofler
Simon Sommers Angus-Rinderhacksteak vom Bio-Bauernhof „Økogårdene Skjern Enge“ mit geschmorten Zwiebeln, Bratensoße, Roter Bete, hausgemachtem Gurkensalat und neuen Kartoffeln | Simon Sommer's Organic Angus beef patty from Økogårdene Skjern Enge served with fried onions, gravy, beetroot, homemade pickled cucumber and new potatoes

Smørstegt baksuld med grov remoulade, citron, persille, dertil økologisk rugbrød og smør..... Kr. 85,00
Plattfisch (Kliesche) vom Fischgeschäft „Hvide Sande Røgeri“ mit Remoulade, Petersilie, Zitrone, Bio-Butter und Roggenbrot | Salted smoked dab (Bakskule) from Hvide Sande Røgeri served with remoulade sauce, parsley, lemon, organic butter and rye bread

Frikadeller eller medister fra Økogårdene Skjern Enge serveret med hjemmelavet kartoffelsalat..... Kr. 78,00/58,00
Frikadellen oder Bratwurst vom Bio-Bauernhof „Økogårdene Skjern Enge“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Meat balls or pork sausage from Økogårdene Skjern Enge served with home-made potato salad

Simon Sommers Smørrebrød serveres på økologisk rugbrød - Vælg mellem:

Dänisches Smørrebrød mit Bio-Roggenbrot nach Art des Hauses. Wähle zwischen:

The Innkeeper's Open Sandwiches. Choose from our delicious selection (all with organic rye bread):

- * Danske kartofler med tomat, agurk, mayonnaise, ristede løg og purløg
Dänischen Kartoffeln mit Tomate, Gurke, Mayonnaise, Röstzwiebeln und Petersilie
Danish potatoes with tomato, cucumber, mayonnaise, fried onions and chives
- * Hakkebøf af Angus kvæg fra Økogårdene Skjern Enge med bløde løg, rødbeder og hjemmelavet agurkesalat
Angus-Rinderhacksteak vom Bio-Bauernhof „Økogårdene Skjern Enge“ mit geschmorten Zwiebeln, Rote Bete und hausgemachtem Gurkensalat
Organic Angus beef patty from Økogårdene Skjern Enge with fried onion, beetroot and home-made pickled cucumber
- * Frikadelle fra Økogårdene Skjerne Enge med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
Frikadelle vom Bio-Bauernhof „Økogårdene Skjern Enge“ mit hausgemachtem Rotkohl und Gurkensalat
Danish meat balls from Økogårdene Skjern Enge with home-made red cabbage and picked cucumber
- * Krondyrspegepølse fra Vedersø Vildt eller Vildsvinesalami med æble, enebær, rå løg og agurk
Hirschsalami von „Vedersø Vildt“ oder Wildschweinsalami mit Apfel, Wacholder, rohen Zwiebeln und Gurke
Venison salami from Vedersø Vildt or wild boar salami with apple, juniper, raw onion and cucumber
- * Medister fra Økogårdene Skjern Enge med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
Bratwurst vom Bio-Bauernhof „Økogårdene Skjern Enge“ mit hausgemachtem Rotkohl und Gurkensalat
Danish pork sausage from Økogårdene Skjern Enge with home-made red cabbage and picked cucumber

1 stk..... Kr. 35,00/25,00

Dagens dessert..... Kr. 45,00

Tagesdessert

Dessert of the Day



RINGKØBING-SKJERN
MUSEUM
levendehistorie.dk

Fahl Kros Vestjyske kaffebord (kl. 14-16)

Bolle med Vesterhavssost, hybenmarmelade og hjorte- eller vildsvinesalami og økologisk smør..... Kr. 35,00

Brötchen mit Nordsee Käse, Hagebuttenmarmelade und Hirsch- oder Wildschweinsalami und Bio-Butter

Bread bun with Vesterhavssost cheese, rosehip jam and venison or wild boar salami and organic butter

Stenovnsbagt Kringle fra Bundsbæk Mølle, småkager og hjemmelavede lagkager efter sæsonen, incl. kaffe/the..... Kr. 80,00

Dänisches Plundergebäck aus dem Steinbackofen der Mühle Bundsbæk, Kekse und saisonale, hausgemachte Torten,

inkl. Kaffee/ Tee. I Stone-baked Danish pastry bar from Bundsbæk Mølle with biscuits and home-baked layer cake

(seasonal filling). Served with coffee/tea

Børnepris: incl. en sodavand eller varm kakao..... Kr. 50,00

Kinderpreis: inkl. einem Softdrink oder warmen Kakao

Child price: including soft drink or hot chocolate

Lun kringle..... Kr. 25,00

Warmes dänisches Plundergebäck

Warm traditional Danish pastry

Kaffe/Te..... Kr. 25,00

Kaffee/Tee

Coffee/tea

Varm kakao m. flødeskum..... Kr. 25,00

Warmer Kakao mit Schlagsahne

Hot chocolate with whipped cream

Sodavand..... Kr. 20,00

Softgetränk

Soft drink

Saft..... Kr. 25,00

Saft

Juice

Kildevand..... Kr. 15,00

Wasser

Still mineral water

Øl - Høker, Gambrinus..... 33cl..... Kr. 30,00

Bier - Høker, Gambrinus

Beer - Høker, Gambrinus

Fadøl - Høker, Dark..... 33cl/50cl..... Kr. 30/50,00

Fass - Høker, Dark

Draught - Høker, Dark

Spacialøl..... 50cl..... Kr. 50,00

Spezialbier

Special beer

Snaps..... Kr. 35,00

Schnaps

Schnapps

