

Hvidbjerg Strand

RESTAURANT

■ **VELKOMMEN**

Gamle som nye gæster - hjertelig velkommen til Restaurant Hvidbjerg Strand. Vi byder på veltilberedt mad med sans og sjæl, baseret på gode friske råvarer og skabt med professionel stolthed.

Lad dig friste af de lækre retter, der alle er udvalgt og sammensat omhyggeligt. Vi håber, du vil få en uforglemmelig oplevelse i godt selskab. God appetit!

■ **WILLKOMMEN**

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Restaurant Hvidbjerg Strand. Für unsere mit Liebe und professionellem Stolz zubereiteten Speisen verwenden wir nur beste, frische Rohwaren.

Lassen Sie sich von den delikaten Gerichten verführen, die alle sorgfältig zusammengestellt und ausgewählt wurden. Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in guter Gesellschaft. Guten Appetit!



menu á la carte

■ Frokost retter *Mittagsessen* (Alle dage 11.00 - 17.00)

- 01 Sildetallerken/ Hering Platte 69,-
2 slags sild m/ behørig garniture & rugbrød
2 Arten von Hering m/ Garnitur & Schwartzbrot
- 02 Fiskefrikadeller/ Fischfrikadellen 79,-
m/ rugbrød & remoulade
m/ Schwartzbrot & Tatarsoße
- 03 Røget laks/ Räucherlachs 89,-
på franskbrød m/ røræg
auf Weißbrot m/ Rührei
- 04 Rødspættefiletter/ Schollenfilets 99,-
2 pandestegte rødspættefileter m/ citron, remoulade & rugbrød
2 gebratene Schollenfilets m/ Zitrone, Schwartzbrot & Tartarsoße
- 05 Bakskuld 119,-
2 bakskuld m/ citron, remoulade & rugbrød
2 geräucherte Kliesche m/ Zitrone, Schwartzbrot & Tartarsoße
- 06 Frokosttallerken/ Mittagsessen Platte 159,-
m/ lidt af det hele
Ein bißchen von Allem

■ Weekend brunch (Kun lørdag og søndag 10.00 - 13.00)

- 07 Pr. person/ Pro Person 119,-
Yoghurt m/ müsli & frugt.
Skinke, bacon, scrambled eggs & brunchpølser
Friskbagt brød, ost, pandekager & marmelade

Yoghurt m/ Müsli & Frucht.
Schinken, Bacon, Scrambled Eggs & Brunchwurst
Frisches Brot, Käse, Pfannkuchen & Marmelade



■ Forretter *Vorspeisen*

- 08 Bruschetta 65,-
m/ frisk tomat, pesto & hvidløg
m/ Tomaten, Pesto & Knoblauch
- 09 Carpaccio 98,-
af okse m/ spæde salater, parmesan, pesto & balsamico
aus Rind m/ Salat, Parmesan, Pesto & Balsamico
- 10 Cremet fiskesuppe/ Fischsuppe 98,-
m/ dampet fisk & skaldyr
m/ gedampften Fisch & Schaltieren
- 11 Koldrøget laks/ Kaltgeräuchertem Lachs 85,-
m/ sprød salat, parmesan & pesto
m/ Salat, Parmesan & Pesto
- 12 Rejecocktail á la Hvidbjerg 78,-
m/ rejer, parmesan & hjemmerørt urtedressing
m/ Krabben, Krebschwänzen, Parmesan & Kräuterdressing
- 13 Mixet salat 49,-
vendt med friske grøntsager & dressing
m/ frischen Gemüse & Knoblauch
- 14 Gratinerede tigerrejer/ Gratinierten Riesengarnelen 78,-
m/ hvidvin, persille & hvidløg
m/ Weisswein, Petersilien & Knoblauch
- 15 Cæsarsalat 78,-
m/ kylling, croutoner & dressing
m/ Hähnchen, Croutons & Dressing

■ Lette retter *Leichte Gerichte*

- 16 1/2 grillkylling/ 1/2 Brathähnchen 95,-
m/ hjemmesylt, salat & pommes frites
m/ Gurkensalat, Salat & Pommes
- 17 Club Sandwich 118,-
m/ stegt kylling, bacon, karrydressing & hjemmesylt
m/ gebratenem Hähnchen, Bacon, Currydressing & Gurkensalat
- 18 Stjernesnud á la Hvidbjerg 128,-
m/ dampet & stegt fiskefilet samt rejesalat
m/ gedampften & gebratenen Fisch & Krabbensalat
- 19 Nachos Caliente 88,-
ovngratinerede majschips m/ kylling, ost, jalapeños & salsa
gebackene Maischips m/ Hähnchen, Käse, Jalapeños & Salsa
- 29 Hjemmelavet burger/ Heimgemachter Burger 98,-
m/ 180 g. bøf af oksekød, salat & ost. Dertil pommes frites
m/ 180 g. Fleischbratling, Salat, Käse & Pommes
- 21 Hjemmelavet burger/ Heimgemachter Burger 118,-
m/ 180 g. bøf, salat, bløde løg, spejlæg & bacon. Pommes frites
m/ 180 g. Fleischbratling, Zwiebeln, Spiegelei, Bacon & Pommes

menu á la carte

■ Hovedretter *Hauptgerichte*

- 22 Oksemørbrad/ Rinderfilet. 228,-
m/ kartofler, svampesauté & rødvinssauce
m/ Kartoffeln, Pilzensauté & Rotweinsauce
- 23 Wiernerschnitzel af kalveinderlår. 198,-
m/ stegte kartofler, ærter & skysauce
aus Kalbsfilet m/ Bratkartoffeln, Erbsen & Sauce
- 24 Helstegt rødspætte/Gerøsteten Scholle 188,-
m/ kartofler, citron & persillesauce
m/ Kartoffeln, Zitrone & Petersiliensauce
- 25 Cremet Vesterhavssuppe/ Nordseesuppe 178,-
fiskesuppe m/ dampet fisk, blåmuslinger & hvidløgsstegte tiggererjer
Fischsuppe m/ gedampftem Fisch, Muscheln & Riesengarnelen
- 26 Dansk hakkebøf/ Dänisches Fleischbratling 158,-
m/ bløde løg, kartofter & skysauce
m/ Zwiebeln, Kartoffeln & Sauce
- 27 Dagens fisk/ Fisch des Tages. 198,-
m/ årstidens garniture
m/ Garnitur der Saison

■ Menuer *Menüs*

- 28 To retters aftenmenu/ Zwei Gerichte. 198,-
Rejecocktail á la Hvidbjerg & Beuf Béarnaise
Krabbencocktail á la Hvidbjerg & Beuf Béarnaise
- 29 Fire retters tasting menu/ Vier Gerichte Tasting Menu . 350,-
Kun ved forudbestilling
Nur bei Vorausbestellung

■ Uge menu *Wochen Menü* *(Ikke i højsæsonen - nicht im Hauptsaison)*

- 30 Mandag 99,-
Stegt flæsk m/ persillesauce & kartofter
Schweinbraten m/ Petersiliensauce & Kartoffeln
- 31 Tirsdag 99,-
Karbonader m/ stuede ærter & gulerødder
Hacksteak m/ geschmorten Erbsen & Karotten
- 32 Onsdag 99,-
Fiskefrikadeller m/ kartofler & persillesauce
Fischfrikadellen m/ Petersiliensauce & Kartoffeln
- 33 Torsdag 99,-
Italienske kødboller i tomat sauce m/ pasta
Italienischen Fleischknödel in Tomatensoße m/ Nudeln
- 34 Fredag 159,-
200 g. steak m/ sauce béarnaise & røstede kartofler
200 g. Steak m/ Sauce Béarnaise & Bratkartoffeln

■ Desserter & oste *Desserten & Käse*

- 35 Chokolademarquis 68,-
letfrossen chokolademarquis m/ is & frugt
eingefroren Schokolade Marquis m/ Eis & Frucht
- 36 Islagkage 68,-
hjemmelavet islagkage m/ frugtsalat & coulis
hausgemachte Eistorte m/ Fruchtsalat & Coulis
- 37 Pandekager 68,-
hjemmelavede pandekager m/ is og chokoladesauce
hausgemachter Pfannkuchen m/ Eis og Schokoladesoße
- 38 Is i glas 59,-
vanilleis m/ chokoladesauce & tilbehør
Vanilleneis m/ Schokoladesoße & Zubehör
- 39 Osteplatte 78,-
oste i udvalg m/ oliven & friskbagt brød
Käse im Auswahl m/ Oliven & frisches Brot



■ Børneretter *Kindengerichte*

- 40 Fiskefrikadeller/ Fischfrikadellen 59,-
m/ kartofler & remoulade
m/ Kartoffeln & Tartarsoße
- 41 Kyllingenuggets/ Hähnchennuggets 59,-
m/ pommes frites, ketchup & remoulade
m/ Pommes, Ketchup & Tartarsoße
- 42 Spaghetti Bolognese. 59,-
m/ kødsauce & parmesan
m/ Hackfleischsoße & Parmesan
- 43 Fiskefilet/ Fischfilet 59,-
m/ pommes frites, citron & remoulade
m/ Pommes, Zitrone & Tartarsoße
- 44 Hamburger 69,-
m/ bøf, tomat, agurk, salat & ketchup. Pommes frites
m/ Fleischbratling, Tomaten, Gurken, Salat, Ketchup & Pommes
- 45 Børnedessert 48,-
is m/ chokoladesauce & vaffel
Eis m/ Schokoladesoße & Wafer

■ Sodavand *Limonade*

- 60 Lille 0,3 cl. 32,-
 61 Stor 0,5 cl. 45,-
 Pepsi, Pepsi Max, Mirinda orange, Mirinda lemon & Faxe Kondi
 62 Æble- eller appelsinjuice 30,-

■ Øl *Bier*

- 63 Lille 0,3 cl. 35,-
 Royal Unibrew Pilsner eller Classic
 64 Stor 0,5 cl. 50,-
 Royal Unibrew Pilsner eller Classic
 65 Alkoholfri øl, 0,33 cl. 30,-
 66 Flaskeøl 0,5 cl. 65,-
 Fra Hr. Skov i Blåvand. Flere varianter

■ Spiritus *Spirituosen*

- 75 Diverse, pr. 2 cl. 38,-

■ Hvidvine *Weisswein*

- 2011 Infinitus, Viura/ Chardonnay, Spanien 188,-
Serveres også pr. glas. 45,-
 Duften har fine toner af tropisk frugt og lime. Smagen er forfriskende med en god fedme og en let elegant syre.
 2011 Herringbone Sauvignon Blanc, New Zealand 228,-
 Duften har toner af citrus, lime og tropisk frugt. Smagen er elegant og sprød med en flot syre, der afbalancerer vinen.
 2012 Errazuriz Sauvignon Blanc, Aconcagua Vally, Chile 276,-
 Smagen er præget af citron, æbler og friske pærer. Ren, frisk og sødmefuld, der afsluttes tørt og mineralisk.
 2011 Fess Parker Riesling, Californien, USA 285,-
 Duften har toner af citrus, fersken, passionsfrugt og melon. Smagen er off dry med en behagelig syre.
 2011 Sancerre Les Bouffants, Loire, Frankrig 367,-
 Typisk, meget livfuld Sauvignon Blanc. Frugtrig og frisk med en underfundig flintestensagtig duft og en liflig smag af friske stikkelsbær og æbler/ pærer.

■ Rosévine *Roséwein*

- 2011 Errazuriz Rose, Cabernet Sauvignon, Chile 227,-
 Indbydende duft af jordbær, modne hindbær og røde kirsebær. Smagen er velafbalanceret med blød, imødekomme og afrundet struktur.
 2011 Naturalys Rose, Gerard Bertrand, Frankrig 255,-
 Ligeftrem og frugtrig duft og smag med toner af lyse bær.

■ Kaffe *Kaffee*

- 67 Espresso 25,-
 68 Dobbelt espresso 35,-
 69 Cappuccino 32,-
 70 Café latte 32,-
 71 Stor kaffe/ Grosse Kaffee 25,-
 72 Te, forskellige varianter 30,-
Verschiedene Tee-Specialitäten
 73 Irish Coffee 49,-
 74 2 stk. hjemmebagt kranskekage/ 2 Kuchen 25,-



■ Bobler *Süß & Schaum*

- Marie Stuart Brut Tradition, Champagne 318,-
 Klassisk og elegant duft med lette toner af friske røde bær og mineraler. Smagen er frisk med en elegant og flot med god mineralitet i eftersmagen.
 Nanci Carol, Cava Brut, Penedès, Spanien. 255,-
 Duften er meget ren med masser af frisk frugt. Smagen er velafbalanceret med en tør eftersmag.

■ Rødvine *Rotwein*

- 2011 Infinitus, Syrah, Tierra de Castilla, Spanien 188,-
Serveres også pr. glas. 45,-
 Dyb mørkerød farve med let lilla skær. Flot duft af modne brombær, blomster og violer. Indtagende og fyldig smag.
 2009 Bianchi Famiglia, Cabernet, Mendoza, Argentina 276,-
 Farven er ren, mørkerød med stor dybde. Duften er fyldt med vilde bær, krydderier og chokolade.
 2011 Beaujolais Villages, Joseph Drouhin, Frankrig 227,-
 Fristende rubinrød farve og en charmerende solmoden og blomstrende duft, der harmonerer fint med den runde og imødekomme smag.
 2012 Private Release Shiraz/ Cabernet, Australien 228,-
 Duften er domineret af Shiraz-druen. Smagen er tæt med toner af kaffe og moden frugt, der følges op med en meget let tone af egetræ i eftersmagen.
 2011 Max Reserva Carmenere, Errazuriz, Chile 311,-
 Smagen er en kombination mellem Carmenères fylde og Syrahs tanninstruktur, hvilket giver vinen en flot balance og god kompleksitet.
 2010 Barbera d'Alba Ruvei, Barolo, Italien 227,-
 Indbydende duft præget af søde røde bær med en anelse egetræsfad. Smagen er rig, blød og fyldig med et afbalancerende bid fra de modne tanniner.
 2008 Amarone Villa Rizzardì, Valpolicella, Italien 398,-
 Umådelig kraftig og koncentreret vin med en karakteristisk og tiltrækkende duft.