

Sommer Menu

Forret DKK 115,-

- Kold ærtesuppe - ristet karnmusling - hesterejer - sprød boghvede
- Vitello Tonnato af kalvemørbrød - friterede capers - krydderurter
- Linemuslinger - mjød fra Billund Bryghus - persille - urter

First course DKK 115,-

- Cold pea soup - sautéed scallops brown shrimps - crisp buck wheat
- Vitello Tonnato of veal tenderloin fried capers - herbs
- Mussels - mead from Billund Bryghus - parsley - herbs

Vorspeise DKK 115,-

- Kolder Erbsensuppe - gerøsteter Jakobsmuschel - Nordseegarnelen Knuspriger Buchweizen
- Vitello Tonnato vom Kalbsfilet - frittierte Kaper
- Gewürzkräutern - Miesmuschel Miet von Billund Bryghus - Peter silie - Kräuter

Hovedret DKK 248,-

- Perlebyg - Kylling fra Hopballe Mølle - kantareller - majs - estragon
- Ribeye - karotter - pommes frites - kryddersmør - tapioka-flager
- Havkatfilet - spidskål - nye kartofler - hummersauce

Main course DKK 248,-

- Pearl barley - chicken from Hopballe Mølle - chanterelles - sweetcorn - tarragon
- Rib eye - baby carrots - french fries - herb butter - Tapioca flakes
- Fillet of catfish - pointed cabbage new potatoes - lobster sauce

Hauptgericht DKK 248,-

- Perlgraupe - Hühnchen von Hopballe Mølle - Pfifferlinge - Mais Estragon
- Rib Eye - Karotten - Pommes Frites - Kräuterbutter - Tapioka flocken
- Seewolffilet - Spitzkohl - neue Kartoffel - Hummersauce

Det grønne valg DKK 165,-

- Stegt spidskål - salvie - mandler løgbouillon

Tilkøb DKK 65,-

- Hesterejer fra Vadehavet
- Kyllingebryst fra Hopballe Mølle

The green choice DKK 165,-

- Fried pointed cabbage - sage almonds - onion bouillon

Extra DKK 65,-

- Brown scrimps from "Vadehavet"
- Chicken breast from Hopballe Mølle

Die grüne Wahl DKK 165,-

- Gebratener Spitzkohl - Salbei - Mandel - Zwiebelbouillon

Zukauf DKK 65,-

- Nordseegarnelen vom "Vadehavet"
- Hähnchenbrust von Hopballe Mølle

Dessert DKK 98,-

- Marinerede jordbær - syrenis krystalliseret chokolade - blomster
- Creme Brulee - hvid chokolade - citron-sorbet
- Ny fortolkning af "Kæmpe Eskimo" Solbærsmousse - chokoladeskaller - vaniljesauce

Dessert DKK 98,-

- Marinated strawberries - lilac ice cream - crystallised chocolate - flowers
- Crème brûlée - white chocolate - lemon sorbet
- "Kæmpe Eskimo", the Danish classic ice cream reinvented: Blackcurrant mousse - chocolate shells - vanilla sauce

Dessert DKK 98,-

- Marinierte Erdbeere - Fliedereis kristallisierte Schokolade - Blumen
- Crème brûlée - weiße Schokolade - Zitronensorbet
- „Kæmpe Eskimo“-eis Neuer Art-Johannisbeerenmousse - Schokoladeschalen - Vanillesauce

2 retter/ courses/ Gänge: 318,- · 3 retter/ courses/Gänge: 358,-

Køkkenet lukker for sidste bestilling kl. 22.00 - The kitchen closes for final orders at 22:00 - Die letzte Bestellung ist um 22:00 Uhr

Sommerbuffet

Forskellige slags kød, pasta, lækre salater, kartofler, saucer, grøntsager, frugt og Soft ice

Summer buffet

Different kinds of meat, pasta, delicious salads, potatoes, sauces, vegetables, fruit and soft ice

Sommer Büfett

Verschiedene Arten von Fleisch, Pasta, leckeren Salaten, Kartoffeln, Saucen, Gemüse, Obst und Softeis



Voksne/ Adults/ Erwachsene DKK 199,-

Separat buffet med stort udvalg til børn

Children's buffet children 3-12 years

Separate buffet with large selection for children

Kinder Büfett Kinder 3-12 Jahre

Separates Buffet mit großer Auswahl für Kinder DKK 29,-

Hver aften/ Every night/ Jeden Abend kl. 17:30 - 22:00

