

FORRETTER STARTERS - VORSPEISEN

Tatar af koldrøget laks
m/ agurke-salsa og stenbiderrogn i cremefraiche **119,00**
Tatar of smoked salmon - Tatar aus geräuchertem Lachs

Marineret sild
m/ karrysalat og rugbrød **99,00**
Pickled herring - Marinerter Hering

Rejecocktail
m/ dressing **99,00**
Shrimp cocktail - Krabbcocktail

Grillede kammuslinger
m/ sauterede urter **129,00**
Grilled scallops - Gegrillter Kammuscheln

Kammuslinger og tigerrejer au four
Bagt m/ fumet **139,00**
Scallops and tiger prawns au four -
Kammuscheln und Garnelen au Four

Okse carpaccio
i sennepsfrø m/ tomat-rødløgs chutney
og parmesanchips **119,00**
Beef Carpaccio - Ochsen Carpaccio

Røget andebryst
m/ ristede brisler, balsamico og frisk æble **109,00**
Smoked breast of duck - Geräucherte Entenbrust

Foie gras terrine
m/ ristet brød og æble/lime kompot **159,00**
Foie gras tureen - Terrine von Foie Gras

SALATER SALADS - SALATE

Husets salat
Blandet salat m/ fetaost og dressing **59,00**
Salad of the house - Salat des Haus

Tomatsalat
m/ rå løg, fetaost og dressing **59,00**
Tomato salad - Tomaten Salat

ANRETNINGER

Tønderhus platte

m/ 2 slags sild og karrysalat, stegt fiskefilet
m/ remoulade, æg m/ rejer, mørbrad beuf
m/ bløde løg, 2 slags pålæg,
brød og smør
ost m/ kiks
min. 2 couverter

299,00

Luksus anretning

m/ 3 slags sild og karrysalat, stegt fiskefilet
m/ remoulade, gravad laks m/ dressing,
rejer m/ mayonnaise, mørbrad beuf m/
bløde løg, Serrano skinke m/ røræg,
roastbeef m/ ristede løg,
brød og smør
2 slags ost m/ kiks
min. 4 couverter

349,00

PLATES

Tønderhus plate

w/ 2 kinds of herring and curry salad,
fried fish filet, egg w/ shrimps, steak
of pork tenderloin w/ onions, 2 kinds
of sliced meat,
bread and butter
cheese w/ biscuits
min. 2 covers

299,00

Luxury plate

w/ 3 kinds of herring and curry salad,
fried fish filet, gravad salmon w/
dressing, shrimps w/ mayonnaise,
steak of pork tenderloin w/ onions,
smoked ham w/ scrambled eggs,
roastbeef w/ roasted onions,
bread and butter
2 kinds of cheese w/ biscuits
min. 4 covers

349,00

ANRICHTUNGEN

Tønderhus platte

m/ 2 forskellige Heringsorten,
gebratene Fischfilet m/ Remoulade, Ei
und Krabben, Schweinefilet m/
Zwiebeln, 2 Sorten aufschnitt, Brot
und Butter
Käse m/ Kekse
min. 2 gedecke

299,00

Luksus anrichtung

m/ 3 forskellige Heringsorten,
gebratene Fischfilet m/ Remoulade,
Gravad Lachs m/ Dressing, Krabben
m/ Mayonnaise, Schweinefilet m/
Zwiebeln, Serrano Schinken m/
Rührei, Roastbeef,
Brot und Butter
2 Arten von Käse m/ Kekse
min. 4 Gedecke

349,00

SUPPER

SOUPS - SUPPEN

Dagens suppe

Spørg venligst betjeningen
Soup of the day - Tagessuppe

79,00

Tomat consommé

m/ ris
Tomato consommé - Tomaten Konsommee

79,00

Hummer suppe m/ cappuccino skum

tilsmagt m/ cognac
Lobster soup w/ cappuccino foam - Hummersuppe m/ Cappuccino Schaum

99,00

STEGERETTER MAIN COURSES - BRAT GERICHTE

Lammekrone m/ lime sauce og pommes rissolle Lamb chops - Kotelett von Lamm	239,00
Urte farseret perlehønebryst m/ Dijon sauce og dagens kartoffel Guinea fowl - Brust von Perlhuhn	229,00
Kalve entrecote fyldt m/ jomfruhummerhaler m/ indbagt maitre d'hotel smør, estragon sky og dagens kartoffel Veal entrecote - Kalbs Entrecôte	249,00
Braiseret krondyr kølle m/ vildt sky tilsmagt m/ tranebær og dagens kartoffel Braised leg of venison - Brasierte Keule von Wild	269,00
Oksetournedos rossini af oksemørbrad m/ foie gras, trøffel sauce og dagens kartoffel Beef Tournedos Rossini - Ochsen Tournedos Rossini	289,00
Chateaubriand helstegt oksemørbrad (trancheres i restauranten) m/ grill tomat, sauterede svampe, rødvinssauce og ovnstegte kartofler min. 2 couverter	299,00
Peberbeuf flambé (tilberedes i restauranten) m/ sauterede urter, pebersauce og ovnstegte kartofler min. 2 couverter Pepper beefsteak au flambé - Flambiertes Pfeffer Steak	269,00
Steak Bearnaise m/ grill tomat, ristede svampe, bearnaise sauce og ovnstegte kartofler	269,00
Bøf saute Stroganoff af oksemørbrad m/ ris eller pommes frites	239,00
Wienerschnitzel m/ ærter, smør sauce og pommes sauté	199,00

FISKERETTER

FISH DISHES - FISCH GERICHTE

Dagens fisk
spørg venligst betjeningen **219,00**
Fish dish of the day - Tages Fisch

Smørstegt rødspætte
m/ persille sauce og hvide kartofler **219,00**
Butter fried plaice - Butter gebratene Scholle

Fyldt rødspætte
m/ asparges sauce, rejer og hvide kartofler **249,00**
Stuffed plaice - Gefüllte Scholle

Grillet rødfisk
m/ fiske fumet og ris **229,00**
Grilled redfish - Gegrillter Rotbarsch

Meunierestegt hellefisk
m/ grillede snackpeber, blodappelsin fumet
og hvide kartofler **239,00**
Halibut à la meunière - Heilbutt à la meunière

Dampet rødtungefilet
m/ ferskrøget laks, flødestuvet spinat,
fiske fumet og hvide kartofler **259,00**
Steamed filet of sole - Gedämpfte Rotzunge Filet

VEGETARRETTER

VEGETARIAN DISHES - VEGETAR GERICHTE

Grøntsags fyldte forårsruller
m/ karrysauce og ris **189,00**
Spring rolls with vegetables -
Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse

Dagens vegetarret
m/ dagens tilbehør **199,00**
Vegetarian dish of the day - Vegetarisches Gericht des Tages

OSTE CHEESE - KÄSE

Dybt stegt brie
m/ solbær syltetøj og toast **89,00**
Fried brie - Tiefgebratener Brie

Oste tallerken
Husets udvalgte oste
m/ frugt, kiks og flutes **129,00**
Cheese plate - Käseteller

DESSERTER DESSERTS - NACHSPEISEN

Variation af hjemmelavet iscreme
5 slags fløde iscreme
m/ chokolade sauce **99,00**
Variation of ice cream - Variation aus Eiscreme

Crème brûlée
m/ bær og sorbet **99,00**

Gâteau Marcel
m/ vanilje cremefraiche
og kumquat sorbet **99,00**

Fragilité
m/ bær sorbet **99,00**

Æbletærte
m/ cremefraiche **99,00**
Apple pie - Apfel Torte

3 pandekager
m/ vanilje fløde iscreme, jordbær
syltetøj og chokolade sauce **99,00**
3 pancakes - 3 Pfannkuchen

Crepes Zuzette
Flamberede pandekager
(tilberedes i restauranten)
m/ vanilje fløde iscreme
min. 2 couverter **139,00**