

KLASSISKE KLASSISCHE - CLASSICS

- | | Dkr. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 163. Dansk bøf med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og rødbeder.
Hack-Fleisch mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, Sauce und Rotebete.
Minced beef patty with soft onions, white potatoes, sauce and beets. | 108,00 |
| 164. Schnitzel skåret af kalveinderlår med ærter, pommes sauté og smørsauce.
Schnitzel mit Erbsen, pommes sauté und Butter-sauce.
Schnitzel with peas, pommes sauté and butter-sauce. | 130,00 |
| 165. Engelsk bøf med bløde løg, hvide kartofler og hjemmelavet agurkesalat.
Rinder-steak mit geschmorten Zwiebeln, Salzkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat.
Beef with soft onions, white potatoes and home-made cucumber-salad. | 165,00 |

SALATER SALATE - SALADS

- | | Dkr. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 170. Mixed salat med dressing, flûtes og smør.
Gemischter Salat mit Baguette und Butter.
Mixed salad with dressing, baguette and butter. | 42,00 |
| 171. Græsk tomatsalat med oliven, fetaost, olie/eddike dressing og flûtes.
Griechischer Salat mit Oliven, Feta Käse, Öl/Essig Dressing und Baguette.
Greek salad with olives, feta cheese, oil/vinegar dressing and baguette. | 46,00 |
| 172. Hønsesalat anrettet på ananasring med hjemmebagt brød.
Geflügelsalat auf Ananas mit hausgebackenem Brot.
Poultrysalad served on pineapple with home-made bread. | 60,00 |

BØRNEMENU KINDERTELLER - KID'S MENU

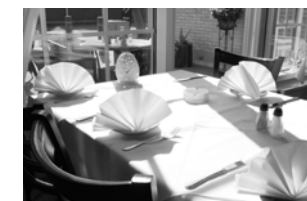
- | | Dkr. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 180. Fiskefilet med pommes frites og remoulade.
Fischfilet mit Pommes Frites und Remoulade.
Fillet of fish with french fries and tartar sauce. | 64,00 |
| 181. 2 røde pølser med pommes frites.
2 Wienerwürstchem mit Pommes Frites.
2 sausages with french fries. | 64,00 |

DESSERTER NACHSPEISE - DESSERTS

- | | Dkr. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 190. Bananasplit med vanilleis og chokoladesauce.
Bananensplit mit Vanillieneis und Schokoladesauce.
Bananasplit with vanilla icecream and chokoladesauce. | 52,00 |
| 191. Iscoupé, bestående af husets udvalg af hjemmelavede is.
Hausgemachtes gemischtes Eis.
Homemade mixed icecreams. | 60,00 |
| 192. Børne vanille is.
Vanillieneis für Kinder.
Vanilla icecream for kids. | 38,00 |
| 193. Husets hjemmebagte kage.
Hausgebackener Kuchen.
Homemade cake. | 28,00 |
| 194. Friturestegt Cammembert med solbærsyltetøj og hjemmebagt brød. | 44,00 |
| 195. Ostetallerken med 3 slags oste, kiks og frisk frugt.
Gemischter Käseteller mit Gebäck und frischen Früchten.
Cheeseboard with biscuits and fresh fruit. | 85,00 |



MENUKORT



Nordsøvej 2 Søndervig · 6950 Ringkøbing
Tlf. 97 33 90 02 · Fax 97 33 90 33
www.hvidesande.dk/sondervig/strandkroen/dk/
e-mail: strandkroen@hvidesande.dk

FROKOSTMENU LUNCH 11.00-17.00

- | | Dkr. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 101. Marineret sild med karrysalat og løgringe.
Marinierter Hering mit Currysalat und Zwiebelringen.
Pickled herring with currysalat and onionrings. | 32,00 |
| 102. Kryddersild med løg og kapers.
Kräuterhering mit Zwiebeln und Kapern.
Pickled herring with onions and capers. | 32,00 |
| 103. Fiskefilet med rugbrød og remoulade.
Fischfilet mit Schwarzbrot und Remoulade.
Fillet of fish with rye-bread and tartar sauce. | 60,00 |
| 104. Kroæggekage med bacon og purløg.
Eierpfannkuchen mit Schinkenspeck und Schnittlauch.
Omelet with bacon and chives. | 82,00 |
| 105. Ferskrøget laks med asparges og melon.
Geräucher Lachs mit Spargel und Melone.
Smoked salmon with asparagus and melon. | 72,00 |
| 106. Franskrød med rejer og pynt.
Krabben auf Weissbrot garniert.
Shrimps on white bread with garnish. | 72,00 |
| 107. Pariserbeuf med rå æggeblomme,
løg, kapers og rødbeder.
"Pariser" Hack-Steak mit Ei,
Zwiebeln, Kapern und Rotebete.
"Paris" minced beef patty with egg,
onions, capers and beets. | 82,00 |
| 108. Mørbradbeuf med champignon à la crème.
Mörbraten mit Champignons à la Crème.
Loin of pork with mushrooms à la crème. | 82,00 |
| 109. Friturestegt camembert med solbærsyltetøj.
Gebakener Camembert mit Johannisbeer Konfitüre.
Deep-fried Camembert with black-currant jam. | 44,00 |
| 110. Gamle Ole med fedt og sky, på hjemmebagt rugbrød.
Gelagerter Käse mit selbstgemachtem Schwarzbrot.
Matured cheese on homebaked rye-bread. | 46,00 |
| 111. 3 stk. håndmadder.
3 belegte Schnittchen.
3 open sandwiches. | 60,00 |

SUPPER SUPPEN - SOUPS

- | | Dkr. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 140. Klar suppe med boller, urter og hjemmebagt flûtes.
Klare Kräuter-Bouillon mit Einlage
und Hausgebackenem Baguette.
Clear soup with dumplings, potherbs
and home-made baguette. | 57,00 |
| 141. Dagens suppe med hjemmebagt flûtes.
Tagessuppe mit Hausgebackenem Baguette.
Soup of the day with home-made baguette. | 66,00 |

FORRETTER VORGERICHTE - STARTERS

- | | Dkr. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 142. Rejecocktail med fintsnittet salat, asparges og flûtes.
Krabbencocktail mit frischem Salat, Spargeln und Baguette.
Prawn cocktail with fresh salad, asparagus and baguette. | 72,00 |
| 143. Skaldyrssalat på sprød salat med dressing og flûtes.
Meeresfrüchte mit knackigem Salat, Dressing und Baguette.
Shellfishsalad with crisp salad, dressing and baguette. | 75,00 |
| 144. Røget skinke med melon.
Räucherschinken mit Melone.
Smoked ham with melon. | 75,00 |

FISK FISCH - FISH

- | | Dkr. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 150. Stegt rødspætte med persillesauce,
hvide kartofler og reven gulerod.
Gebratene Scholle mit Petersiliesauce,
Salzkartoffeln und Karottensalat.
Fried plaice with parsleysauce,
white potatoes and carrotsalad. | 140,00 |

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 151. Fylt rødspætte med asparges, skaldyr,
fiskesauce og dildkartofler.
Gefüllte Scholle mit Spargeln, Meeresfrüchte,
Fisch Sauce und Dillkartoffeln.
Filled plaice with asparagus, shellfish,
fish sauce and dillpotatoes. | 160,00 |
| 152. Grillet laksekotelet med årstidens grøntsager,
fiskesauce og pommes rissole.
Grilliertes Lachssteak mit Gemüse der Saison,
Fisch Sauce und Pommes Rissole.
Grilled salmonsteak with vegetables of the season,
fish sauce and pommes rissole. | 170,00 |
| 153. Frisk pasta med fisk og skaldyr i hvidvinsflødesauce.
Frisch Pasta mit Fisch, Meeresfrüchte und Weincreme Sauce.
Fresh pasta with fish, shellfish and whitewine-cream sauce. | 140,00 |
| 154. Dagens fisk (spørg betjeningen).
Fisch des Tages
Fish of the Day | 188,00 |
| 155. Stegt ål med stuede kartofler (mod forudbestilling).
Gebratener Aal mit Bechamelkartoffeln.
Fried eel with stewed potatoes. | 225,00 |

STEAK

- | | Dkr. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 160. Grillsteak af oksefilet med årstidens grønsager,
sauce barbecue og dagens kartoffel.
Grilliertes Rindfleisch mit Gemüse der Saison,
Sauce Barbecue und Kartoffeln.
Grilled beef with vegetables of the season,
sauce barbecue and potatoe of the day. | 195,00 |
| 161. Madagaskar pebersteak af oksemørbrad,
med årstidens grønsager, pebersauce
og dagens kartoffel.
Madagascar Rindfleisch in Pfeffer-sauce
mit Gemüse der Saison.
Madagascar beef in peppersauce
with vegetables of the season. | 195,00 |
| 162. Tournedos skåret af oksemørbrad,
med årstidens grønsager, rødvinssauce
og dagens kartoffel. | 218,00 |