

M E N U - 2017 DECEMBER	
<p>Kaffe / Kaffee / Coffee økologisk, Ökologisch, Organic 20 kr.</p> <p>The / The / Tea økologisk, Ökologisch, Organic 20 kr.</p> <p>Varm chokolade / Heisse Schokolade / Hot Chocolate 35 kr.</p>	
<p>Sodavand, Fyrmest, Anton saft / Sprudel, Saft / Soft drinks 25 kr.</p> <p>Øl / Bier / Beer 30 kr.</p> <p>Vin pr. glas / Wein pro Glas / Wine per glass 35 kr.</p> <p>Bovbjerg-vand / Bovbjerg-Stilles Wasser / Bovbjerg Mineral Water 15 kr.</p> <p>Husets rødvin flaske / Wein pro Flasche / Red Wine bottle 130 kr.</p> <p>Økologisk rødvin flaske / Wein pro Flasche, rot, ökologisch / Organic red wine, bottle 160 kr.</p> <p>Økologisk hvidvin flaske / Wein pro Flasche, Weiss, ökologisch / Organic red wine, bottle 160 kr.</p>	
<p>Kagebord søndag / Kuchen Buffet Sonntag / Cake Buffet Sunday</p> <p><i>Hjemmebagte kager - pyntet med årstidens frugt ad libitum - excl. drikkevarer</i></p> <p><i>Hausgebackener Kuchen nach Bedarf - excl. Getränke</i></p> <p><i>Cake: Eat as much as you like - Beverages not included</i></p> <p><u>Kl. 14.00-16.00 / Zwischen 14 und 16Uhr / From 2 pm to 4 pm</u></p>	75 kr. pr. person
<p>Dagens kage / Hausgebackene Kuchen des Tages / Today's Cake</p> <p><i>Hjemmebagt kage pyntet med årstidens frugt</i></p> <p><i>Hausgebackene Kuchen mit Frucht des Tages</i></p> <p><i>Homemade cake with today's fruit</i></p>	29 kr.
<p>Lagkage / Torte mit Schlagsahne / Layered Cake with whipped cream</p>	39 kr.
<p>Kage ikke tilsat sukker eller glutenfri kage / Zucker- oder glutenfrei Kuchen / Cake with no sugar added or Gluten-free cake</p>	29 kr.
<p>Bolle med smør / Brötchen mit Butter / Bun with butter</p> <p>Hjemmebagt bolle af økologisk mel og smør.</p> <p>Hausgebackenes Brötchen aus ökologischem Mehl, Butter.</p> <p>Homemade bun of organic flour and butter.</p>	30 kr.

<p>Bolle med smør og Vesterhavsost <u>eller</u> røget kron dyrfilet / Brötchen mit Butter und Nordseekäse <u>oder</u> Filet vom Rotwild / Bun with butter and Northsea Cheese <u>or</u> Smoked Deer</p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i> bagt af økologisk mel og smør med røget kron dyrfilet eller Vesterhavsost pyntet med grønt</p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus ökologischem Mehl, Butter, belegt mit geräuchertem Filet vom Rotwild oder Nordseekäse und serviert mit kleiner Salatbeilage.</p> <p><i>Homemade bun of organic flour and butter</i> with North Sea Cheese or Smoked Deer Fillet.</p>	<p>45 kr.</p>
<p>Bolle med smør, Vesterhavsost <u>og</u> røget kron dyrfilet / Brötchen mit Butter, Nordseekäse <u>und</u> Filet vom Rotwild / Bun with butter, Northsea Cheese <u>and</u> Smoked Deer</p>	<p>50 kr.</p>
<p>Thise MEJERI MED PASSION</p> <p>Bolle med ostesympfoni fra Thise Mejeri / Brötchen mit Käse Symphonie / Bun with 4 different Cheeses</p> <p><i>Hjemmebagt bolle</i> bagt af økologisk mel og smør med 4 forskellige oste fra Thise Mejeri</p> <p><i>Hausgebackenes Brötchen</i> aus ökologischem Mehl, Butter, belegt mit 4 verschiedene Käsesorten von Thise Molkerei.</p> <p><i>Homemade bun of organic flour and butter</i> with 4 different sorts of Cheese from the local Thise Dairy.</p>	<p>65 kr.</p>
<p>Frokost / Lunch / Lunch:</p> <p>Mellem kl. 13.00 og 14.30 / Zwischen 13Uhr und 14Uhr30 / Between 13 am and 2.30pm</p>	
<p>Fårehyrdens luksustallerken / Luxusteller der Schafhirten / The Shepherd's Luxury Lunch: :</p> <p><i>En tapasplatte</i> med lufttørret hedepølse, snackpølse, røget filet og fårespegepølse fra Får-til-kanten samt Vesterhavsost. Grønt. Dip og hjemmebagt brød af økologisk mel og smør. Pris: 125 kr.</p> <p><i>Eine Tapasplatte</i> mit Spezialitäten aus Schaffleisch, wie Heidewurst, Snackwurst, geräuchertem Filet und Saltz Wurst von „Får-til-kanten“ (Schafe bis zur Steilküste) sowie Nordseekäse, kleine Salatbeilage, Dip und hausgebackenes Brot aus ökologischem Mehl und Butter</p> <p><i>Delicious Sheep Tapas</i> with dried heath sausage, snack sausage, smoked sheep sausage and salted sausage as well as North Sea Cheese served with green and dip. Homemade bread of organic flour and butter.</p>	<p>125 kr.</p>
<p>Fyrmasterens yndlingstallerken/ Leuchtturmwärters Favorit Teller / The Lighthousekeeper's Favourite Lunch:</p> <p><i>En tapasplatte</i> med røget kron dyrfilet, Gjelleroddeskinke samt Vesterhavsost. Grønt. Dip og hjemmebagt brød af økologisk mel og smør. Pris: 125 kr.</p> <p><i>Eine Tapasplatte</i> mit Spezialitäten. Filet vom Rotwild, Schinken aus Gjellerodde sowie Nordseekäse, kleine Salatbeilage, Dip und hausgebackenes Brot aus ökologischem Mehl und Butter</p> <p><i>Delicious Tapas Plate</i> with smoked deer, Ham from Gjellerodde as well as North Sea Cheese served with green and dip. Homemade bread of organic flour and butter.</p>	<p>125 kr.</p>

Den grønne vegetartallerken / Der grüne Vegetar Teller/ Green Vegetarian Lunch

125 kr.



Vi anbefaler et besøg på det lille hyggelige Jens Søndergaards Museum i Ferring. Åbent lør. og søn. 13.00-16.00.

Wir empfehlen dass Sie das gemütliche Jens Søndergaards Museum in Ferring besuchen. Samstag und Sonntag 13-16 Uhr.

We recommend that you pay the small cosy Jens Søndergaards Museum at Ferring a visit. Open Saturday and Sunday 1-4 pm.



Kagebord søndag / Kuchen Buffet Sonntag / Cake Buffet Sunday