

M E N U - 2018 APRIL

<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, Fyrmøst, 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 <i>Hjemmebagte kager - pyntet med årstidens frugt ad libitum - excl. drikkevarer</i> <i>Hausgebackener Kuchen nach Bedarf - excl. Getränke</i> <i>Cake: Eat as much as you like - Beverages not included</i></p> <p>Kl. 14.00-15.45 / Zwischen 14 und 15.45Uhr / From 2 pm to 3.45 pm</p>	75 kr. pr. person
<p>Dagens kage / Hausgebackene Kuchen des Tages / Today's Cake <i>Hjemmebagt kage pyntet med årstidens frugt</i> <i>Hausgebackene Kuchen mit Frucht des Tages</i> <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 <i>Hjemmebagt bolle af økologisk mel og smør.</i> <i>Hausgebackenes Brötchen aus ökologischem Mehl, Butter.</i> <i>Homemade bun of organic flour and butter.</i></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 Diary.</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

M E N U – Ferniseringsbrunch 2018

Kun / Nur / Only : 28/1, 25/3, 29/4, 3/6, 1/7, 5/8, 2/9, 7/10 og 4/11

Brunchplatte – kan bestilles til indtagelse før en fernisering – only up to a vernissage – nur vor der Vernissage

Kaffe- te / Kaffee - The / Coffee – tea

Birthes Bovbjerggrød m/dagens sirup eller syltede frugt / porridge / Gröt

Skyr m/lækker topping / Skyr with delicious topping / Skyr mit topping

Røget kron dyr filet fra Slagter Mortensen / smoked deer / Filet vom Rotwild

Gjelleroddeskinke / local ham / Schinken aus Gjellerodde

Fårepølse fra Får til Kanten / Sheep / Schaffleisch

Bovbjergerpølsen i brunchudgave fra Slagter Mortensen / Bovbjerg

Sausage / Bovbjergwurst

Æg – tomat / Egg – tomatoe / Eier - Tomat

Salat / Salad / Salad

Vesterhavsost fra Thise / Northsea cheese / Nordsee Käse

Frugt / Fruit / Frucht

Hjemmebagt brød af økologisk mel samt smør / homemade bread with

organic butter / Hausgebackenes Brot und ökologischem Butter

130 kr.

Bestil gerne på forhånd på 2613 5617 eller 9789 1012 eller vha. en mail til bovbjergfyr@ferringby.dk – er I en gruppe på min. 15 pers. ring og tal med os om muligheden for at få serveret brunch uden for ferniseringsdagene.