

A LA CARTE

MONTAG - SAMSTAG 17.30-20.00 UHR

Vorspeisen

Polenta- Pommes mit Nordseekäse (vegetarisches Gericht).....85,-
serviert mit scharfer Haydari (Feta-Creme) und Aioli

Snacks des Tages.....85,-
kleine Auswahl an Snacks z. B. gesalzene Mandeln, Crunch und Dip

"Bølgens" Muscheln.....95,-
gedämpft und zubereitet mit Kräutern, Speck, Pastis und Sahne.

Kroketten mit Kabeljau aus der Nordsee.....99,-
serviert mit SC Tartar

Hauptgerichte

"Bølgens" gedämpfte Muscheln.....189,-
abgeschmeckt mit Speck & Pastis. Serviert mit Pommes und Aioli.

Gebackenes Seehechtfilet.....265,-
serviert mit Burreblanc, Kartoffeln, Spargel und Kräuter

Gebratene Scholle.....275,-
serviert mit Zitronen-Kartoffeln und brauner Butter. Dazu gedünstetes Gemüse

Geschmorte Lammkeule.....285,-
serviert mit gerösteten Kartoffeln, saisonales Gemüse und einer kräftigen braunen Sauce

Zarter Rinderniereneintopf.....288,-
serviert mit roter, würziger Chimichurri-Sauce und Süßkartoffelpommes

Ribeye-Steak.....298,-
serviert mit buttergedämpftem Gemüse. Wählen Sie zwischen Pommes Frites oder Bratkartoffeln, kalte Bearnaisesauce oder unsere hausgemachten Whiskysauce

Dessert

Rhabarber-Panna-Cotta.....85,-

Tiramisu.....89,-
der klassiker mit cremiger Mascarpone und Kaffeeengeschmack

Bisquitkuchen mit Apfel.....92,-
serviert mit Crème fraîche Parfait

Fragilite'Eis.....92,-
mit Früchteeis, Nüssen und rotem Coulis

Kinder Eis.....65,-
für Kinder unter 12 Jahre Alt



Restaurant Bølgen - Thyborøn Hotel
Harboørevej 2, 7680 Thyborøn
T: +45 40 20 74 83 - www.restaurant-bolgen.dk