



RESTAURANT  
FJORDEN

# MENUKORT

## DAGENS KAGETILBUD

1 kop valgfri kaffe, the eller chokolade - dertil dagens kage.

€ 10,71

Kr. 75,-

Se vores hjemmeside med menukort, arrangementer og Diner Transportable på

[www.restaurant-fjorden.dk](http://www.restaurant-fjorden.dk)

Kontakt personalet m.h.t. allergener.

# MENU



## FJORDENS MENU

### FORRET/FIRST COURSE/VORSPEISEN

**Fiskesympfoni med hjemmerøget laks, dampet fisk, samt rejer og hjemmelavet dressing og brød**

Fish symphony with homemade salmon, steamed fish, shrimp, and homemade cream  
Fischsymphonie mit Lachs, gedämpfter Fisch und Garnelen mit hausgemachte Sahne

### HOVEDRET/MAIN COURSE/HAUPTGERICHT

**Kalvesteak med dagens garniture og portvinssauce**

Veal steak with garnish and Portsauce  
Kalbsteak mit heutiger beilagen und portwein sosse

### DESSERT/DESSERT/NACHSPEISEN

**Hjemmelavet is og kage med frugt**

Homemade ice with cake and fruit  
Hausgemachtes Eis mit Kuchen und Früchten

**2 retter/2 Courses/2 Gerichte**

€ 41,29

Kr.289,-

**3 retter/ 3 Courses/3 Gerichte**

€ 44,29

Kr. 310,-

## APERITIF

Maillefaud Clairette de Die

Kir, tør hvidvin m/Frederiksdal Kirsebærlikør

Campari m/soda

€ 5,-

kr. 35,-

€ 6,-

kr. 42,-

€ 7,15

kr. 50,-

## UDVALGTE VINE TIL MENU



**La Mision  
Chardonnay  
Reserve.**

Glas kr. 45,-  
1/1 fl. kr. 230,-  
Glas € 6,50  
1/1 fl. € 33,50



**Kaapzicht  
Rosé.**

Glas kr. 45,-  
1/1 fl. kr. 230,-  
Glas € 6,50  
1/1 fl. € 33,50



**La Mision  
Cabernet Sauvignon  
Reserve**

Glas kr. 45,-  
1/1 fl. kr. 230,-  
Glas € 6,50  
1/1 fl. € 33,50

RESTAURANT  
FJORDEN

201  
VIN & VELSMAC

# MENU

## SÆSONMENU

FORRET / FIRST COURSE/VORSPEISEN

### Rejeanretning og hjemmelavet dressing

Shrimp arrangement and homemade dressing

Krabben Anrichtung und hausgemachtem Dressing

HOVEDRET / MAIN COURSE/HAUPTGERICHT

### Wienerschnitzel af kalveinderlår med garniture

Schnitzel of veal with garnish

Schnitzel von Kalb mit Beilage

DESSERT / DESSERTS/NACHSPEISEN

### Coupe Danmark, hjemmelavet vaniljeis med chokoladesauce og flødeskum

Coupe Danmark, homemade ice cream w/chocolate sauce and whipped cream

Coupe Danmark, Hausgemachtes Eis m/Schokolade Sauce und Schlagsahne

3 Retter / 3 Courses / 3 Gerichte

€ 44,28

Kr. 310,-

RESTAURANT  
FJORDEN

201   
VIN & VELSMAG

# MENU



## FORRETTER/VORSPEISEN / FIRST COURSES

### 1. Dagens suppe (spørg betjening)

Soup of the day – ask for service

Suppe des Tages – fragen Sie nach Service

€ 10,71

Kr. 75,-

### 2. Hjemmerøget laks på spæde salater med urtecreme

Homemade salmon on savoy salads with herbscreame

Hausgemachter Lachs auf herzhaften salaten mit Kreütercreme

€ 12,72

Kr. 89,-

### 3. Rejeanretning og hjemmelavet dressing

Shrimp arrangement and homemade dressing

Krabben Anrichtung und hausgemachtem Dressing

€ 13,57

Kr. 95,-

### 4. Fiskesymfoni med hjemmerøget laks, dampet fisk,

#### samt rejer og hjemmelavet dressing

Fish symphony with homemade salmon, steamed fish, shrimp, and homemade cream

Fischsymphonie mit Lachs, gedämpfter Fisch und Garnelen mit hausgemachtes Sahne

€ 13,57

Kr. 95,-

### 5. Cæsar salat med kylling

Caesar salad with chicken

Caesar Salat mit Huhn

€ 10,71

Kr. 75,-

*Alle forretter serveres med brød og smør*

*All starters are served with bread and butter*

*Alle Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert*

RESTAURANT  
FJORDEN

201   
VIN & VELSMAC

# MENU



## STEGERETTER/ MEAT COURSES/FLEICHGERICHTE

### 14. Farmer steak af Oksestriplion

€ 33,57 Kr. 235,-

**Bøf Bearnaise** med dagens kartoffel, årstidens grønt og hjemmelavet Bearnaisesauce

Beef Bearnaise with potatoes, veggies and homemade Bearnaise sauce

Rinderfilet mit kartoffeln, Gemüse und Hausgemachtes Bearnaise Soße

**Engelsk Bøf** med surt, kartofler og sauce

English steak with sour, potatoes and sauce

Englisch steak mit sauer, Kartoffeln und sosse

**Peberbøf** med dagens kartoffel, årstidens grønt og cremet Pebersauce

Pepper beef with potatoes, veggies, and Pepper sauce

Pfeffersteak mit kartoffeln, Gemüse und Pfeffer Soße

### 15. Mørbradbøf med bløde løg, hvide kartofler og skysauce med hjemmelavet surt

€ 24,00 Kr. 168,-

Tenderloin with soft onions, boiled potatoes and gravy, with homemade sour

Lende mit weiche Zwiebeln, weißen Kartoffeln und Soße, mit haugemachtes sauer

### 17. Stegt kyllingebryst med dagens grønt, dagens kartoffel og portvinssauce

€ 21,28 Kr. 149,-

Fried chicken breast with today's green, potatoes and bernaie sauce

Gebratene Hühnerbrust mit der häutigen grünen, kartoflen og Bärnaise sosse

### 19. Wienerschnitzel af kalveinderlår med brasede kartofler, ærter og skysauce

€ 29,86 Kr. 209,-

Schnitzel of veal with peas and gravy, with fried patatoes

Schnitzel von Kalb mit Erbsen und Soße, mit geröstete kartoffeln

# MENU



## DAGENS RET

### 18. Flæskesteg med rødkål, kartofler og sovs

Pork roast with red cabbage, potatoes and sauce  
Schweinebraten mit Rotkohl, Kartoffeln ind sosse

€ 19,85 Kr. 139,-

### 20. Fjordgryde – Paprikagryde med svinemørbrad og Cocktailpølser – Vælg ris eller hvide kartofler

Paprika pot with Pork tenderloin, cocktail sausages – Choose rice or potatoes  
Paprikatopf mit schweinefilet und cocktail wurst – wählen Reis oder kartoffeln

€ 21,28 Kr. 149,-

#### Tilkøb/Extras

Sauce/Sauce/ Soße

€ 2,85 Kr. 20,-

Dip

€ 1,42 Kr. 10,-

## FISKERETTER/FISH COURSES/FISCH GERICHTE

### 27. Helstegt rødspætte med hvide kartofler og smørsovs

Fish fillet with white potatoes and buttersauce  
Fischfilet mit weisse kartoffeln und buttersosse

€ 28,28 Kr. 198,-

### 28. Stjernes kud med dampet og stegt fiskefilet m/rejer asparges, æg og caviar

Shooting star, boiled and fried filets of fish w/shrimps, asparagus, egg and caviar  
Sternschnuppe, gedaempftes und gebratenes fischfilet mit krabben, Spargel, Ei und kaviar

€ 20,29 Kr. 142,-

### 29. Hjemmepaneret fiskefilet med Pommefrites og hjemmelavet remoulade

Fish fillet with french fries and Remoulade  
Fischfilet mit pommes und remoulade

€ 19,86 Kr. 139,-

# MENU



## Burgere

21. Fjord Burger med okseburger, salat, tomat, agurk løg, ost og bacon, toppet med pulled pork og løgringe med pommefrites og chilimayo	€ 22,70	Kr. 159,-
22. Husets Burger med okseburger, salat, agurk, løg, ost og bacon, toppet med pulled pork og løgringe med pommefrites og chilimayo	€ 21,28	Kr. 149,-
23. Flæskesteg burger med rødkål, hjemmelavet agurkesalat med pommefrites og hjemmerørt remoulade	€ 19,85	Kr. 139,-
24. Kyllinge burger med salat, tomat, agurk, løg, bacon med Pommefrites og karrydip	€ 19,85	Kr. 139,-
25. Pulled Pork burger toppet med Coleslaw, med pommefrites og barbecue dip	€ 21,28	Kr. 149,-

## Vegetar

26. Vegetar Burger med pommefrites og hvidløgs dip	€ 21,28	Kr. 149,-
16. Vegetar Cæsarsalat	€ 18,42	Kr. 129,-

# MENU



## **BØRNERETTER/** / CHILDREN'S COURSES/KINDERGERICHTE

### 31. 2 pølser med pommes frites

Sausage w/french fries/ Wurst m/Pommes frites

€ 10,71

Kr. 75,-

### 32. 2 Fiskefilet med pommes frites

Fillet of fish w. french fries/ Fischfilet m/Pommes frites

€ 10,71

Kr. 75,-

### 33. Hamburger med ketchup og pommesfrites

Hamburger with ketchup and French fries

Hamburger mit Ketchup und Pommes

€ 10,70

Kr. 75,-

### 35. Pasta med kødsauce

Pasta with meat sauce/ Pasta mit Fleisch Soße

€ 9,30

Kr. 65,-

### 36. Børne is med 3 kugler is

Children ice/3 spheres of Eis/ 3 Kugeln

€ 5,43

Kr. 38,-





# MENU



## DESSERTER OG VARME DRIKKE

DESSERTS AND WARM BEVERAGES/ NACHSPEISEN UND WARME GETRÄNKE

<b>62. God gammeldags æblekage med flødeskum</b> Apple cake with whipped cream Apfelkuchen mit Schlagsahne	€ 9,42	Kr. 66,-
<b>63. Is symfoni af hjemmelavet is</b> Ice cream symphony of homemade ice Eiscreme symfonie von hausgemachtes Eis	€ 9,42	Kr. 66,-
<b>64. Camembert med solbærsyltetøj og ristet brød</b> Camembert with blackcurrant jam and toast Camembert mit Johannisbeermarmelade und Toast	€ 10,29	Kr. 72,-
<b>65. Hjemmebagte Pandekager med hjemmelavet is</b> Homemade pancakes with homemade ice cream Hausgemachtes Pfannkuchen mit hausgemachtes Eis	€ 9,42	Kr. 66,-
<b>66. Husets desserttallerken med udvalg af sødt</b> Homemade pancakes with sweet Hausgemachtes Pfannkuchen mit süsse	€ 10,71	Kr. 75,-
<b>69. Irish Coffee m/2 cl. el. 4 cl. whiskey</b>	€ 6,87 / 8,85	Kr. 48,- / 62,-
<b>70. Kaffe/coffee i/in Tasse/in a cup</b>	€ 3,14	Kr. 22,-
<b>71. Kaffe el te i kande/</b> Coffee or tea in a pitcher/Kaffee oder Tee in Krug	€ 4,71	Kr. 33,-
<b>72. Varm chokolade m/flødeskum</b> Hot chocolate w/whipped cream Warme Schokolade m/Schlagsahne	€ 4,71	Kr. 33,-
<b>73. Orange Kaffe m/ 2 cl. Grand Marnier</b>	€ 9,42	Kr. 56,-
<b>77. Kaffe med vaniljeis og flødeskum</b> Coffee w/ice cream and whipped cream Kaffee m/Eis und Schlagsahne	€ 6,14	Kr. 43,-

# MENU



## DRIKKEVARER/BEVERAGES/GETRÄNKE

½ fl. vin	€ 17,86	kr. 125,-
1 gl. vin	€ 6,42	kr. 45,-
Fadøl - Jacobsens Hane 0,25 ltr.	€ 4,70	kr. 35,-
Fadøl - Jacobsens Hane 0,40 ltr.	€ 8,42	kr. 59,-
Fadøl - Carlsberg 0,25 ltr.	€ 4,57	kr. 32,-
Fadøl - Carlsberg 0,50 ltr.	€ 7,86	kr. 55,-
Fadøl - Tuborg Classic 0,25 ltr.	€ 4,57	kr. 32,-
Fadøl - Tuborg Classic 0,50 ltr.	€ 7,86	kr. 55,-
Øl - alm	€ 4,57	kr. 32,-
Vand - juice - Tuborg Nordic	€ 4,-	kr. 28,-
Sodavand, Cola, Sprite, Fanta, Danskvand Lille	€ 4,28	kr. 30,-
Sodavand, Cola, Sprite, Fanta, Danskvand Stor	€ 6,42	kr. 45,-
Bitter - Akvavit 2 cl.	€ 4,-	kr. 28,-
Whiskey - Gin - Vodka 2 cl.	€ 4,57	kr. 32,-
Cognac - Grand Marnier - Bailey's 2 cl.	€ 4,70	kr. 35,-
Luksus Cognac & Whiskey 2 cl.	€ 7,14	kr. 50,-
Almindelig vand på flaske 1/2 ltr.	€ 3,14	kr. 22,-
GLENFARCLAS, 10 YEARS OLD	€ 5,71	kr. 40,-
Single Highland Malt 40%		
Strågylden, delikat lys smag, sødmefuld og maltsmagende med en let krydret efter smag.		
GLENFARCLAS, 15 YEARS OLD	€ 6,42	kr. 45,-
Single Highland Malt, 46%		
Rig kobbergylde farve. Olieagtig, cremet karakter og stor, sødmefuld og finish med toner af sherry og mild røg.		
GLENFARCLAS, 21 YEARS OLD	€ 7,14	kr. 50,-
Single Highland Malt, 43%		
Mørk kobbergylde farve, rig smag med toner af vanilje, delikat røg og en lang kraftig eftersmag.		