



R E S T A U R A N T
F J O R D E N

M E N U K O R T

DAGENS KAGETILBUD

1 KOP VALGFRI KAFFE, TE ELLER CHOKOLADE - DERTIL DAGENS KAGE

KAFFEE, TEE ODER SCHOKOLADE (FREIE WAHL) MIT KUCHEN DES TAGES

COFFEE, TEA OR CHOCOLATE (OF YOUR CHOICE) WITH TODAY'S CAKE

€ 10,71 kr. 75,-

SE VORES HJEMMESIDE MED MENUKORT, ARRANGEMENTER OG DINER TRANSPORTABLE PÅ
WWW.RESTAURANT-FJORDEN.DK
KONTAKT PERSONALET M.H.T. ALLERGENER

Menu



SÆSONENS MENU

SAISON MENU | SEASONAL MENU

FORRET | VORSPEISEN | FIRST COURSE

REJEANRETNING OG HJEMMELAVET DRESSING

KRABBENCOCKTAIL MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

SHRIMP ARRANGEMENT AND HOMEMADE DRESSING

HOVEDRET | HAUPTGERICHT | MAIN COURSE

WIENERSCHNITZEL AF KALVEINDERLÅR MED GARNITURE

SCHNITZEL WIENER ART MIT GARNITUR

SCHNITZEL OF VEAL WITH GARNISH

DESSERT | NACHSPEISEN | DESSERTS

COUPE DANEMARK, HJEMMELAVET VANILJEIS MED

CHOKOLADESAUCE OG FLØDESKUM

COUPE DANEMARK, HAUSGEMACHTES EIS MIT

SCHOKOLADENSOBE UND SCHLAGSAHNE

COUPE DANEMARK, HOMEMADE ICE CREAM WITH

CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

3 RETTER | 3 GERICHTE | 3 COURSES

€ 44,28

KR. 310,-

SERVERES HVER DAG 12.00 - 21.00

JEDEN TAG ZWICHEN 12.00 -21.00 UHR IM ANGEBOT

SERVED EVERY DAY BETWEEN 12.00 - 21.00

R E S T A U R A N T
F J O R D E N

HESTEHOVEDET 5 | NAKSKOV
T. 54 92 23 48 | 21 26 35 95

Menu



SÆSONENS UDVALGE VINE

| AUSGESUCHTE WEINE DES SAISONS
| SELECTED WINES OF THE SAISON

LA MISION CHARDONNAY RESERVA – WILLIAM FEVRE

FRISK HVIDVIN MED NOTER AF LIME OG ÆBLE

FRISCHER WEISSWEIN MIT NOTEN VON LIME UND APFEL

FRESH WHITE WINE WITH TONES OF LIME AND APPLE

GLAS | GLAS | GLASS

1/1 FLASKE | 1/1 FLASCHE | 1/1 BOTTLE

€ 6,50

kr. 45,-

€ 33,50

kr. 230,-

LA MISION CABERNET SAUVIGNON RESERVA

– WILLIAM FEVRE

CHILE – FYLDIG OG RUND VIN MED SOLBÆR

CHILE - VOLLMUNDIGER UND RUNDER WEIN MIT SCHWARZE

JOHANNISBEERE

CHILE - RICH AND ROUND WINE WITH BLACKCURRANT

GLAS | GLAS | GLASS

1/1 FLASKE | 1/1 FLASCHE | 1/1 BOTTLE

€ 6,50

kr. 45,-

€ 33,50

kr. 230,-

DRIKKEVARER | GETRÄNKE | BEVERAGES

FADØL – JACOBSEN HANE 0,25 LTR.

FADØL – JACOBSEN HANE 0,40 LTR.

FADØL CARLSBERG 0,25 LTR.

FADØL CARLSBERG 0,50 LTR.

FADØL TUBORG CLASSIC 0,25 LTR.

FADØL TUBORG CLASSIC 0,5 LTR.

ØL – ALMINDELIG 0,33 LTR.

VAND, JUICE, TUBORG NORDIC

| WASSER, JUICE, TUBORG NORDIC (ALKOHOLFREI)

| WATER, JUICE, TUBORG NORDIC ALCOHOLFREE

LILLE SODAVAND | KLEINES BRAUSE | SMALL SODA

STOR SODAVAND | GROSSES BRAUSE | LARGE SODA

€ 4,70

KR. 35,-

€ 8,42

KR. 59,-

€ 4,57

KR. 32,-

€ 7,86

KR. 55,-

€ 4,57

KR. 32,-

€ 7,86

KR. 55,-

€ 4,57

KR. 32,-

€ 4,00

KR. 28,-

€ 4,28

KR. 30,-

€ 6,42

KR. 45,-

Menu



FJORDENS MENU

| MENU DES FJORDES | MENU OF THE INLET

FORRET | VORSPEISEN | FIRST COURSE

**FISKESYMFONI MED HJEMMERØGET LAKS, DAMPET FISK
SAMT REJER OG HJEMMELAVET DRESSING OG BRØD**
FISCHTELLER MIT GERÄUCHERTEM LACHS, GEDÜNSTETEM FISCH
UND KRABBen MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING UND BROT
FISH SYMPHONY WITH SMOKED SALMON, STEAMED FISH,
SHRIMPS AND HOMEMADE CREAM AND BREAD

HOVEDRET | HAUPTGERICHT | MAIN COURSE

KALVESTEAK MED DAGENS GARNITURE OG PORTVINSSAUCE
KALBSTEAK MIT BEILAGEN DES TAGES UND PORTWEIN SOBE
STEAK OF VEAL WITH GARNISH AND PORTSAUCE

DESSERT | NACHSPEISEN | DESSERT

HJEMMELAVET IS OG KAGE MED FRUGT
HAUSGEMACHTES EIS MIT KUCHEN UND FRÜCHTEN
HOMEMADE ICE WITH CAKE AND FRUIT

2 RETTER | 2 GERICHTE | 2 COURSES

3 RETTER | 3 GERICHTE | 3 COURSES

€ 41,29

KR. 289,-

€ 44,29

KR. 310,-

APERITIF

MAILLEFAUD CLAIRETTE DE DIE
KIR, TØR HVIDVIN MED FREDERIKSDAL KIRSEBÆRLIKØR
CAMPARI MED SODA

€ 5,00

kr. 35,-

€ 6,00

kr. 42,-

€ 7,15

kr. 50,-

UDVALGTE VINE TIL MENU | AUSGESUCHTE WEINE FÜR DEN MENU
| SELECTED WINES FOR THE MENU



**LA MISION
CHARDONNAY
RESERVA**

GLAS | GLAS | GLASS

€ 6,50 KR. 45,-

1/1 FLASKE

| FLASCHE | BOTTLE

€ 33,50 KR. 230,-



**KAAPZICHT
ROSÉ**

GLAS | GLAS | GLASS

€ 6,50 KR. 45,-

1/1 FLASKE

| FLASCHE | BOTTLE

€ 33,50 KR. 230,-



**LA MISION
CABERNET
SAUVIGNON RE-
SERVA**

GLAS | GLAS | GLASS

€ 6,50 KR. 45,-

1/1 FLASKE

| FLASCHE | BOTTLE

€ 33,50 KR. 230,-

RESTAURANT
FJORDEN

2010
VIN & VELSMAG

Menu



AFTENMENUKORT

| ABENDKARTE | EVENING MENU

FORRET | VORSPEISEN | FIRST COURSE

1. DAGENS SUPPE (SPØRG BETJENING)

SUPPE DES TAGES – FRAGEN SIE DEN KELNER

SOUP OF THE DAY – ASK THE WAITER

€ 10,71

KR. 75,-

2. HJEMMERØGET LAKS PÅ SPÆDE SALATER MED URTECREME

GERÄUCHERTER LACHS AUF KNUSPRIGEN SALATBLÄTTERN
MIT KRÄUTERCREME

HOMEMADE SMOKED SALMON ON SAVORY SALADS

WITH HERB CREME

€ 12,72

KR. 89,-

3. REJEANRETNING OG HJEMMELAVET DRESSING

KRABBENCOCKTAIL MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

SHRIMP ARRANGEMENT AND HOMEMADE DRESSING

€ 13,57

KR. 95,-

4. FISKESYMFONI MED HJEMMERØGET LAKS, DAMPET FISK, SAMT REJER OG HJEMMELAVET DRESSING

FISCHSTELLER MIT LACHS, GEDÜNSTETEM FISCH UND KRABBEN
MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

FISH SYMPHONY WITH SMOKED SALMON, STEAMED FISH,

SHRIMPS AND HOMEMADE CREAM

€ 13,57

KR. 95,-

5. CÆSAR SALAT MED KYLLING

CAESAR SALAT MIT HÜHNCHEN

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

€ 10,71

KR. 85,-

ALLE FORRETTER SERVERES MED BRØD OG SMØR

ZUBEHÖR FÜR ALLE VORSPEISEN: BROT UND BUTTER

ALL STARTERS ARE SERVED WITH BREAD AND BUTTER

VEGETARRETTER

| VEGETARGERICHTE | VEGETARIAN COURSES

26. VEGETAR BURGER MED POMMES FRITES OG HVIDLØGSDIP

VEGETARISCHER BURGER MIT POMMES FRITES UND
KNOBLAUCHSOßE

VEGGIE BURGER WITH CHIPS AND GARLIC SAUCE

€ 21,28

KR. 149,-

16. VEGETAR CÆSARSALAT

VEGETARISCHER CÆSARSALAT

VEGGIE CÆSAR SALAD

€ 10,00

KR. 75,-

RESTAURANT
FJORDEN

2010
VIN & VELSMAG

Menu



AFTENMENUKORT

| ABENDKARTE | EVENING MENU

STEGERETTER | FLEISCHGERICHTE | MEAT COURSES

14. FARMER STEAK AF OKSESTRIPLION

BØF BEARNAISE MED DAGENS KARTOFFEL, ÅRSTIDENS GRØNT
OG HJEMMELAVET BEARNAISESAUCE

RINDERFILET MIT KARTOFFELN, GEMÜSE UND HAUSGEMACHTER
BEARNAISE SOBE

BEEF WITH POTATOES, VEGGIES AND HOMEMADE
BEARNAISE SAUCE

ENGELSK BØF MED SURT, KARTOFLER OG SAUCE

ENGLISCH STEAK MIT EINGELEGTEM GEMÜSE, KARTOFFELN
UND SOBE

ENGLISH STEAK WITH PICKLED VEGGIES, POTATOES AND SAUCE

PEBERBØF MED DAGENS KARTOFFEL, ÅRSTIDENS GRØNT OG CREMET PEBERSAUCE

PFEFFERSTEAK MIT KARTOFFELN, GEMÜSE UND PFEFFER SOSSE
PEPPER BEEF WITH POTATOES, VEGGIES, AND PEPPER SAUCE

€ 33,57

KR. 235,-

15. MØRBRADBØF MED BLØDE LØG, HVIDE KARTOFLER OG SKYSAUCE MED HJEMMELAVET SURT

STEAK AUS LENDCHEN MIT WEICH GEBRATENEN ZWIEBELN,
WEISSEN KARTOFFELN UND SOBE, MIT HAUGEMACHTEM
EINGELEGTEM GEMÜSE

TENDERLOIN WITH SOFT ONIONS, BOILED POTATOES AND
GRAVY, WITH HOMEMADE SOUR

€ 24,00

KR. 168,-

17. STEGT KYLLINGEBRYST MED DAGENS GRØNT, DAGENS KARTOFFEL OG PORTVINSSAUCE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST MIT DEM GEMÜSE DES
TAGES, KARTOFFELN UND SOBE MIT PORTWEIN

FRIED CHICKEN BREAST WITH TODAY'S VEGGIES, POTATOES
AND PORT SAUCE

€ 21,28

KR. 149,-

19. WIENERSCHNITZEL AF KALVEINDERLÅR MED BRASEDE KARTOFLER, ÆRTER OG SKYSAUCE

SCHNITZEL WIENER ART MIT BRATKARTOFFELN, ERBSEN
UND JUS

SCHNITZEL OF VEAL WITH PEAS AND GRAVY, WITH
FRIED PATATOES

€ 29,86

KR. 209,-

Menu



DAGENS RET

| DAS HEUTIGE ESSEN | DISH OF THE DAY

18. FLÆSKESTEG MED RØDKÅL, KARTOFLER OG SOVS

SCHWEINEBRATEN MIT ROTKOHLE, KARTOFFELN UND SOBE
ROAST PORK WITH RED CABBAGE, POTATOES AND SAUCE

€ 19,85 KR. 139,-

20. FJORDGRYDE – PAPRIKAGRYDE MED SVINEMØRBRAD OG COCKTAILPØLSER – VÆLG RIS ELLER HVIDE KARTOFLER

PAPRIKATOPF MIT SCHWEINEFILET UND COCKTAILWÜRSTCHEN
MIT REIS ODER KARTOFFELN

PAPRIKA POT WITH PORK TENDERLOIN, COCKTAIL SAUSAGES
– CHOOSE OF RICE OR POTATOES

€ 21,28 KR. 149,-

TILKØB | EXTRAS | EXTRAS

SAUCE | SOBE | SAUCE

DIP | DIP | DIP

€ 2,85 KR. 20,-

€ 1,42 KR. 10,-

FISKERETTER | FISCHGERICHTE | FISHCOURSES

27. HELSTEGT RØDSPÆTTE MED HVIDE KARTOFLER OG SMØRISOVS

SCHOLLENFILET MIT WEISSEN KARTOFFELN UND BUTTERSÖBE
FILET OF PLAICE WITH WHITE POTATOES AND BUTTERSAUCE

€ 28,28 KR. 198,-

28. STJERNESKUD MED DAMPET OG STEGT FISKEFILET MED REJER ASPARGES, ÆG OG KAVIAR

„STERNESCHNUPPE“ VON JEWEILS 1 GEDÄMPFTES UND
1 GEBRATENES FISCHFILET MIT KRABBE, SPARGELN, EI UND KAVIAR

„SHOOTING STAR“ WITH A BOILED AND A FRIED FILETS OF FISH
WITH SHRIMPS, ASPARAGUS, EGG AND CAVIAR

€ 20,29 KR. 142,-

29. HJEMMEPANERET FISKEFILET MED POMMESFRITES OG HJEMMELAVET REMOULADE

FISCHFILET MIT POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTES
REMOULADE

FISH FILLET WITH CHIPS AND HOMEMADE REMOULADE

€ 19,86 KR. 139,-

Menu



BØRNERETTER

| FÜR DIE KINDER | FOR CHILDREN

31. 2 PØLSER MED POMMES FRITES

2 WÜRSTCHEN MIT POMMES FRITES
2 SAUSAGES WITH CHIPS

€ 10,71 KR. 75,-

32. FISKEFILET MED POMMES FRITES

FISCHFILET MIT POMMES FRITES
FILLET OF FISH WITH CHIPS

€ 10,71 KR. 75,-

33. HAMBURGER MED KETCHUP OG POMMES FRITES

HAMBURGER MIT KETCHUP UND POMMES FRITES
HAMBURGER WITH KETCHUP AND FRENCH FRIES

€ 10,71 KR. 75,-

35. PASTA MED KØDSOVS

SPAGHETTI MIT BOLOGNESE-SOßE
PASTA WITH MEAT SAUCE

€ 9,30 KR. 65,-

DESSERTER

| NACHSPEISEN | DESSERTS

62. GOD GAMMELDAGS ÆBLEKAGE MED FLØDESKUM

APFELKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE
APPLE CAKE WITH WHIPPED CREAM

€ 9,42 KR. 66,-

63. ISSYMFONI AF HJEMMELAVET IS

EISCREMESYMPHONIE VON HAUSGEMACHTES EIS
ICE CREAM SYMPHONY OF HOMEMADE ICE

€ 9,42 KR. 66,-

64. CAMEMBERT MED SOLBÆRSYLTETØJ OG RISTET BRØD

CAMEMBERT KÄSE MIT JOHANNISBEERMARMELADE UND TOAST
CAMEMBERT CHEESE WITH BLACK CURRANT JAM AND TOAST

€ 10,29 KR. 72,-

65. HJEMMEBAGTE PANDEKAGER MED HJEMMELAVET IS

HAUSGEMACHTEN PFANNKUCHEN MIT HAUSGEMACHTES EIS
HOMEMADE PANCAKES WITH HOMEMADE ICE CREAM

€ 9,42 KR. 66,-

66. HUSETS DESSERTTALLERKEN MED UDVALG AF SØDT

DESSERTTELLER DES HAUSES MIT SÜSSEM ZUBEHÖR
HOMEMADE DESSERTPLATE WITH SWEET TOPPINGS

€ 10,71 KR. 75,-

Menu



BURGERE

| BURGER | BURGERS

21. FJORDBURGER

MED OKSEBURGER, SALAT, TOMAT, AGURK, LØG, OST OG BACON. TOPPET MED PULLED PORK OG LØGRINGE MED POMMES FRITES OG CHILIMAYO

FJORDBURGER MIT BEEFSTEAK, SALAT, TOMATE, GURKE, ZWIEBELN, KÄSE UND BACON, GARNIERT MIT PULLED PORK UND ZWIEBELRINGEN SERVIERT MIT POMMES FRITES UND CHILI MAYONNAISE

FJORDBURGER WITH BEEF, SALAD, TOMATOES, CUCUMBER, ONIONS, CHEESE AND BACON. TOPPED WITH PULLED PORK AND ONIONRINGS SERVED WITH CHIPS AND CHILI MAYONNAISE

€ 22,70

KR. 159,-

22. HUSETS BURGER

MED OKSEBURGER, SALAT, TOMAT, AGURK, OST OG BACON. DERTIL POMMES FRITES OG CHILIMAYO.

BURGER DES HAUSES MIT BEEFSTEAK, SALAT, TOMATE, GURKE, KÄSE UND BACON. DAZU POMMES FRITES UND CHILI MAYONNAISE

BURGER OF THE HOUSE WITH BEEF STEAK, SALAD, TOMATOES, CUCUMBER, CHEESE AND BACON. SERVED WITH CHIPS AND CHILI MAYONNAISE

€ 21,28

KR. 149,-

23. KYLLINGEBURGER

MED SALAT, TOMAT, AGURK, LØG, BACON MED POMMES FRITES OG KARRYDIP

HÄHNCHENBURGER MIT SALAT, TOMATE, GURKE, ZWIEBELN UND BACON. SERVIERT MIT POMMES FRITES UND CURRYSOË

CHICKEN BURGER WITH SALAD, TOMATOES, CUCUMBER, ONIONS AND BACON. SERVED WITH CHIPS AND CURRY SAUCE

€ 19,85

KR. 139,-

24. PULLED PORK BURGER

TOPPET MED COLESLAW, MED POMMES FRITES OG BARBECUE DIP

PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW SALAT, POMMES FRITES UND BARBEQUE SOË

PULLED PORK BURGER WITH COLESLAW SALAD, CHIPS AND BARBEQUE SAUCE

€ 21,28

KR. 149,-

Menu

SÆSONENS VINE

| WEINE DES SAISONS | WINES OF THE SEASON

ROSÉVIN | ROSÉ WEIN | ROSE WINE

KAAPZICHT ROSÉ

SYDAFKRIKA - STELLENBOSCH - FRUGTIG OG FRISK ROSÉ
PÅ PINOTAGEDRUEN

HVIDVIN | WEISSWEIN | WHITE WINE

LA MISION CHARDONNAY RESERVA - WILLIAM FEVRE

CHILE - FRISK HVIDVIN MED NOTER AF LIME OG ÆBLE

RØDVIN | ROTWEIN | RED WINE

LA MISION CABERNET SAUVIGNON RESERVA - VILLIAM FEVRE

CHILE - FYLDIG OG RUND VIN MED SOLBÆRNOTER

VELKOMSTDRINK | BEGRÜSSUNGSGETRÄNK | WELCOME DRINK

MAILLEFAUD CLAIRETTE DE DIE

FRANKRIG - RHÔNE - FINE FRISKE BOBLER MED EN LET SØDME

BRACHETTO ACQUI DOCG - TRE SECOLI

ITALIEN PIEMONTE - SØDE BOBLER MED DUFT
AF JORDBÆR/HINDBÆR

EMDIS - CAVA BRUT

SPANIEN - TØR OG FRUGTIG MED FINE BOBLER OG
FRISK EFTERSMAG

CHAMPAGNE DEMI SEC RUFFINS & FILS

FRANKRIG - FLOTTE BOBLER MED EN LET SØDME

ALKOHOLFRI | ALKOHOLFREI | ALCOHOL FREE

KAAPZICHT

SYDAFRIKA STELLENBOSCH - RØD ELLER HVID
REN DRUESAFT UDEN ALKOHOL. FRISK OG SØDLIG VIN.

GLAS
| GLAS
| GLASS

FLASKE
| FLASCHE
| BOTTLE

KR. 45,-

KR. 230,-

KR. 45,-

KR. 230,-

KR. 45,-

KR. 230,-

KR. 250,-

KR. 250,-

KR. 250,-

KR. 395,-

KR. 195,-

Menu

VARME DRIKKE

| VARME GETRÄNKE | WARM BEVERAGES

69. IRISH COFFEE

MED 2 CL.
MED 4 CL.

€ 6,87 KR. 48,-
€ 8,85 KR. 62,-

70. KAFFE (KOP)

KAFFEE (IN TASSE)
COFFEE (IN A CUP)

€ 3,14 KR. 22,-

71. KAFFE ELLER TE (KANDE) pr. person

KÄNNCHEN KAFFEE ODER TEE per Person
COFFEE OR TEA IN A PITCHER per person

€ 4,71 KR. 33,-

72. VARM CHOKOLADE M/FLØDESKUM

WARME SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE
HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM

€ 4,71 KR. 33,-

73. ORANGE KAFFE

MED 2 CL. GRAND MARNIER
"ORANGE KAFFE" MIT 2 CL. GRAND MARNIER
"ORANGE" COFFEE WITH 2 CL. GRAND MARNIER

€ 9,42 KR. 56,-

77. KAFFE MED VANILLIEIS OG FLØDESKUM

KAFFEE MIT EIS UND SCHLAGSAHNE
COFFEE WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

€ 6,14 KR. 43,-

WHISKEY

GLENFARCLAS, 10 YEARS OLD

SINGLE HIGHLAND MALT 40%
STRÅGYLDEN, DELIKAT LYS SMAG, SØDMEFULD OG
MALTSMAGENDE MED EN LET KRYDRET EFTER SMAG

€ 5,71 KR. 40,-

GLENFARCLAS, 15 YEARS OLD SINGLE HIGHLAND MALT, 46%

RIG, KOBBERGYLDEN FARVE. OLIEAGTIG, CREMET KARAKTER OG
STOR, SØDMEFULD OG KOMPLEKS FINISH MED TONER AF SHERRY
OG MILD RØG

€ 6,42 KR. 45,-

GLENFARCLAS, 21 YEARS OLD SINGLE HIGHLAND MALT, 43%

MØRK KOBBERGYLDEN FARVE, RIG SMAG MED TONER AF VANILLE,
DELIKAT RØG OG EN LANG KRAFTIG EFTERSMAG

€ 7,14 KR. 50,-

Menu



ROSÉVIN

| ROSÉ WEIN | ROSÉ WINE

LUNGAROTTI – GRIFONBE ROSÉ

ITALIEN UMBRIEN – SMUK SOMMERLIG ROSÉ MED ELEGANT DUFT

KAAPZICHT ROSÉ

SYDAFRIKA STELLENBOSCH – FRUGTIG OG FRISK ROSÉ PÅ PINOTAGEDRUEN

BERNARD HAAS – PINOT NOIR ROSÉ

FRANKRIG ALSACE – ET MESTERSTYKKE FRA WINEMAKER – BLID OG BLØD

HVIDVINE

| WEISSWEIN | WHITE WINE

MONT D'HORTES – CHARDONNAY

FRANKRIG LANQUEDOC ROUSSILLON
KOMPLEKS SMAG MED MODNE ÆBLER, EKSOTISKE FRUGTER OG BLOMSTER

BERNARD HAAS – PINOT GRIS (SØD)

FRANKRIG ALSACE – SØD HVIDVIN MED NOTER AF BLOMST OG HONNING

KARL JOHAN MOLITOR – RIESLING SPÄTLESE

TYSKLAND RHEINGAU – STOR SMAG, TØR MED EN LILLE SØDME I FINISH

WEINGUT STEINIGER – GRÜNER VELTLINER

ØSTRIG KAMPTAL – NATIONALDRUEN I ØSTRIG. FRISK OG SOMMERLIG VIN

ZITTA WINES – CHARDONNAY

AUSTRALIEN MOPPA HILLS – STORT SMAGSSPEKTRUM MED CITRUS, GRAPEFRUGT OG MELON FRA ENKELTMARK MED 40 ÅR GAMLE VINSTOKKE

LUNGAROTTI – L'U BIANCO IGT

ITALIEN UMBRIEN – DUFT AF HVIDE BLOMSTER OG FERSKEN MED LED SØDME I FINISH

TIEFENBRUNNER – SAUVIGNON BLANC

ITALIEN ALTO ADIGE – HYLDEBLOMST, MYNTE, ÆBLE OG GRAPE

GLAS

| GLAS
| GLASS

KR. 45,-

FLASKE

| FLASCHE
| BOTTLE

KR. 235,-

KR. 45,-

KR. 230,-

KR. 295,-

KR. 250,-

KR. 250,-

KR. 260,-

KR. 260,-

KR. 270,-

KR. 45,-

KR. 235,-

KR. 310,-

Menu



RØDVINE

| ROTWEIN | RED WINE

WILLIAM FEVRE – ESPINO CARMENERE

CHILE – FYLDIG SPÆNDENDE VIN PÅ CHILES NATIONALDRUE.
NOTER AF MODNE BÆR OG KRYDRET MED SORT OG RØD PEBER

CAMPAGNOLA VALPOLICELLA RIPASSO

ITALIEN VENETO - "AMARONENE LILLEBRØR" FYLDIG, LET SØDLIG
SMAG KRYDRET MED MODNE KIRSEBÆR OG MODNE TANNINER

CHATEAUX CASTEL CRU MARQUELINE

FRANKRIG BORDEAUX – PRISVINDENDE VIN FRA MACAU, SOM
LIGGER I MEDOC LIGE SYD FOR MARGAUX. GOD AFBALANCERET
VIN MED RØDE OG SORTE FRUGTER OG RISTET KAFFE I SMAGEN

LUNGAROTTI – L'U ROSSO IGT

ITALIEN UMBRIEN – FYLDIG BLØD VIN MED NOTER AF KIRSEBÆR,
KAFFE OG SØDE KRYDDERIER I DUFT. SMAGEN FRISK MED BLØDE
TANNINER OG MODNE RØDE FRUGTER.
KÅRET TIL ÅRETS VIN HOS VORES LEVERANDØR

COWGIRL SISTERHOOD

USA – SØD FYLDIG OG RUND RØDVIN

ARROYO CRIANZA RIBERA DEL DUERO

SPANIEN – KRAFTIG RØDVIN OG TYPISK SPANSK

CHATEAU L'ESCANDRE GRAN RESERVA

FRANKRIG BORDEAUX – FADLAGRET FYLDIG RØDVIN

ZITTA WINES – SHIRAZ UNION STREET

AUSTRALIEN BAROSSA VALLEY – MEGET FYLDIG OG KOMPLEKS
VIN. TONER AF VIOLER, KANEL OG CHOKOLADE. BEHERSKEDE
TANNINER GIVER STYRKE OG KRAFT

VILLA RUSSIZ MERLOT

ITALIEN COLLIO – KOMPLEKS VIN, BLØD OG I FULD BALANCE.
ELEGANT I DUFT OG SMAG, EN STOR HELHEDSOPLEVELSE

GLAS
| GLAS
| GLASS

FLASKE
| FLASCHE
| BOTTLE

KR. 240,-

KR. 250,-

KR. 250,-

KR. 45,-

KR. 235,-

KR. 250,-

KR. 295,-

KR. 295,-

KR. 350,-

KR. 395,-

Menu



DESSERTVINE

| WEINE FÜR NACHSPEISEN | DESSERT WINE

QUINTA AGUA ALTA FINE RUBY PORTVIN

PORTUGAL – BLØD OG FYLDIG MØRKRØD PORTVIN
MED NOTER AF MØRKE BÆR

QUINTA AGUA ALTA FINE TAWNY PORTVIN

PORTUGAL – BLØD FADLAGERET 5-8 ÅRS PORTVIN MED NOTER
AF VALNØD

QUINTA AGUA ALTA FINE WHITE PORTVIN

PORTUGAL – FRISK FRUGTIG HVID PORTVIN

BRACHETTO ACQUI DOCG – TRE SECOLI

ITALIEN PIEMONTE – SØDE BOBLER MED DUFT AF
JORDBÆR/HINDBÆR

RESTAURANT FJORDENS VINKORT ER UDVALGT
OG TILPASSSET MENUKORTET.

ALLE VINE ER NØJE UDVALGT PÅ VINGÅRDE MED
GODE KULTURER OG HØJE KVALITETER.

VELBEKOMME

GLAS
| GLAS
| GLASS

FLASKE
| FLASCHE
| BOTTLE

KR. 45,-

KR. 295,-

KR. 45,-

KR. 295,-

KR. 45,-

KR. 295,-

KR. 250,-

Menu

FADØL

| BIER VOM FAB | DRAUGHT BEER

Jacobsen Brown Ale 6%

Kastanie brun øl med ristet og stenfrugtig duft med aroma fra chokolade. Smagen er velbalanceret mellem karamelsødme og maltbitterhed.

God til: Grillet, spidstegt og langtidsstegt kød, simreretter med lam, kalv og okse samt chokoladedesserten

Tuborg Classic 4,6%

Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme.

Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum og duften er frisk.

God til: Middagsretter med kød, fisk og fjerkræ eller til danske oste

Carlsberg Pilsner 4,6%

En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød – næsten som duften af Danmark.

God til: Det danske køkken, grøntsagssupper, fiskeretter og stegt kød

FLASKEØL

| BIER IM FLASCHE | BEER IN BOTTLE

Grimbergen Double Ambrée 6,5%

Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed. Smagen er blød og rund med en let brændt eftersmag.

God til: Asiastisk mad, marineret svinekød, rødkitoste og velmodne skæreoste

Carlsberg Nordic Gylden Bryg 0,5%

Nordic Gylden Bryg er en klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag. Duften er frisk og mild med noter af aromahumle.

God til: Smagfuldt alkoholfrit alternativ til de fleste frokostretter og andre lette retter

0,4 L. KR. 59,- 0,25 L. KR.35,-

0,5 L. KR. 55,- 0,25 L. KR.32,-

0,5 L. KR. 55,- 0,25 L. KR. 32,-

KR. 40,-

KR. 28,-

Menu

SODAVAND

| SODA | SODA

COCA-COLA CLASSIC

Coca-Cola smager, som kun en Coca-Cola kan smage. Sød og fyldig og på samme tid dejlig frisk.

COCA-COLA ZERO SUGAR

Den originale Coca-Cola-smag er bevaret, men du får den søde, fyldige og friske smag med nul sukker.

FANTA ORANGE

Fanta Orange er en fyldig og lækker appelsinsodavand med smag af solmodne appelsiner.

CARLSBERG SPORT

Carlsberg Sport er med sin afdæmpede smag af lemon og lime en forfriskende og tørstslukkende sportssodavand.

SCHWEPES LEMON

Forfriskende og intens med et elegant twist af bitterhed. Nyd den afkølet som den er eller som mixer i en eksotisk drink.

VAND

| WASSER | WATER

KILDEVÆLD (UDEN BRUS)

| OHNE BRAUSE | STILL

Kildevæld byder på et væld af forskellige varianter både med og uden brus.

STOR. KR. 45,- LILLE KR.30,-

STOR. KR. 45,- LILLE KR.30,-

STOR. KR. 45,- LILLE KR.30,-

STOR. KR. 45,- LILLE KR.30,-

STOR. KR. 45,- LILLE KR.30,-

FLASKE KR. 22,-

Menu



WEEKEND BRUNCHTALLERKEN

HVER LØRDAG OG SØNDAG
FRA KL. 10:30 - 12:00



med røræg cocktailpølser, bacon, pålæg, ost, varmrøget laks fra eget røgeri med krydderurtecreme, hjemmelavet hønsesalat, frisk frugt og pandekage med sirup. Dertil rugbrød og lyst brød

Tilkøb drikkevarer: bufte med 2 slags juice, kaffe, te samt almindeligt vand ad libitum

95,-

45,-