



EFTERÅRS MENU 2021

SØMANDSBURGER

200 g. saftig bøf med ost og bacon fra Enghavegaard, barbequesauce, syltede løg og efterårets grønt

..... 99,-

MS SMAGS STJERNESKUD

Serveret på langtidshævet surdejsbrød med røget mørksej og dagens fladfisk. Toppet med dressing, aioli & rejer

..... 125,-

REJEMAD

Serveret med dansk pillede rejer, hjemmerørt aioli & grillet citron

..... 65,-

KRABBEBISQUE

Smagt til med rom. Serveret med rejer, urteolie og brød bagt på mel fra Forum

..... 85,-

SMØRREBRØD MED ROASTBEEF

Med rosa langtidstegt ungvæg, hjemmerørt remoulade og hjemmesyltede agurker

..... 55,-

BØRNE MENU

HJEMMELAVEDE NUGGETS

med pommes frites og hjemmerørt remoulade

55,-

DAGENS FISKEFILET

med hjemmebagt surdejsbrød eller pommes frites serveret med hjemmerørt remoulade

55,-

PØLSEHORN

lavet på mel fra Forum, serveret med hjemmelavet ketchup

20,-

POMMES FRITES

30,-

DRIKKEVARER

SODAVAND 25,-
(COCA COLA, COLA ZERO, FAXE KONDI)

SAFT, DET BÆREDYGTIGE VALG 22,-
(RABARBER, HYLDEBLOMST & JORDBÆR)

WESTERHAVS ÆBLEMOST
FRA LAUBJERG 22,-

BRIKJUICE - ÆBLE 18,-

ØKOLOGISK KAKAOMÆLK 25,-

1 GLAS MÆLK 15,-

EGEKILDE MED BRUS & CITRUS 28,-

VAND 20,-

TUBORG 32,-

HVIDESANDE BRYGHUS UDVALG 45,-

FANØBRYG UDVALG 45,-

MØN BRYGHUS UDVALG 45,-

VIN - GLAS - HUSETS 40,-

VIN - FLASKE - HUSETS 225,-

Vinkort - spørg din tjener

RICCO BARISTAKAFFE

RICCO BARISTAKAFFE

CAPPUCCINO 40,-

CAFE LATTE 40,-

ESPRESSO 25,-

AMERICANO 30,-

FILTER KAFFE 25,-

ISKAFFE 40,-

TIL DEN LILLE SULT & DEN SØDE TAND

HJEMMEBAGT KAGE

lavet på mel fra Forum og køkkenkærlighed med de gamle bageteknikker

25,-

EN LILLE SURDEJSBOLLE & SMØR

20,-



HERBST-SPEISEKARTE 2021

SEEMANNSBURGER

200 g saftiges Hacksteak mit Käse und Bacon von Enghavegaard, Barbequesauce, eingelegten Zwiebeln und Herbstgemüse

..... 99,-

„STJERNESKUD“

(Schollen-Krabben-Brot) Serviert mit langgegangenen Sauerteigbrot mit geräuchertem Köhler und Plattfisch des Tages. Garniert mit Dressing, Aioli & Garnelen

..... 125,-

GARNELENBROT

Serviert mit dänischen geschälten Garnelen, selbst gemachter Aioli & gegrillter Zitrone

..... 65,-

KRABBENBISQUE (SUPPE)

Abgeschmeckt mit Rum. Serviert mit Garnelen, Kräuteröl und Brot aus Mehl von Forum

..... 85,-

SANDWICH MIT ROASTBEEF

Rosa langsam gebratenem Jungrind, hausgemachter Remoulade und selbst eingelegten Gurken

..... 55,-

KINDERSPEISEKARTE

SELBST GEMACHTE NUGGETS

mit Pommes Frites und selbst gemachter Remoulade

55,-

DAS FISCHFILET VON HEUTE

mit selbst gebackenem Sauerteigbrot oder Pommes serviert mit selbst gemachter Remoulade

55,-

WURSTHÖRNCHEN

20,-

POMMES

30,-

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 25,-
(COCA COLA, COLA ZERO, FAXE KONDI)

BIOSÄFTE VON MØN 22,-
(RHABARBER, HOLUNDERBLÜTE & ERDBEERE)

WESTERHAW'S APFELMOST
VON LAUBJERG 22,-

SAFTKARTON APFEL 18,-

BIO-KAKAOMILCH 25,-

1 GLAS MILCH 15,-

EGEKILDE MED BRUS & CITRUS 28,-

WASSER 20,-

TUBORG 32,-

BRAUHAUS HVIDE SANDE 45,-

BRAUHAUS FANØ 45,-

BRAUHAUS MØN 45,-

EIN GLAS WEIN 40,-

EINE FLASCHE WEIN 225,-

Weinkarte - fragen Sie Ihren Kellner

RICCO BARISTAKAFFEE

RICCO BARISTAKAFFEE

CAPPUCCINO 40,-

CAFE LATTE 40,-

ESPRESSO 25,-

AMERICANO 30,-

FILTERKAFFEE 25,-

EISKAFFEE 40,-

FÜR DEN KLEINEN HUNGER UND FÜR SÜSSMÄULER

SELBST GEBACKENER KUCHEN

25,-

EIN KLEINES SAUERTEIGBRÖTCHEN & BUTTER

20,-



AUTUMN MENU 2021

THE SEAMAN'S BURGER

A juicy burger made of 200 gr. of beef with cheese and bacon from Enghavegaard, barbecue sauce, pickled onion and autumn greens

..... 99,-

MS SMAGS 'SHOOTING STAR'

Served on long-leavened sourdough bread with smoked pollack and flatfish of the day. Topped with dressing, aioli and Northern prawns

..... 125,-

SHRIMP SANDWICH

Served with freshly peeled Danish Northern prawns, homemade aioli and grilled lemon

..... 65,-

CRAB BISQUE

With a subtle hint of rum f. Served with shrimps, herb oil and bread baked using flour from Forum

..... 85,-

SANDWICH WITH ROASTBEEF

Medium rare, slow-roasted beef from young cattle, with home-made remoulade and home-made pickled cucumber

..... 55,-

CHILDREN'S MENU

HOME-MADE NUGGETS

With chips and home-made remoulade
55,-

TODAYS FISH FILLET

with home-baked sourdough bread or french fries. Served with home-made remoulade
55,-

SAUSAGE ROLL

20,-

FRENCH FRIES

30,-

DRINKS

FIZZY DRINKS 25,-
(COCA COLA, COLA ZERO, FAXE KONDI)

ORGANIC JUICES FROM MØN 22,-
(RHUBARB, ELDERFLOWER AND STRAWBERRY)

NORTH SEA APPLE JUICE
FROM LAUBJERG 22,-

BRIKJUICE - ÆBLE18,-

ORGANIC CHOCOLATE MILK 25,-

A GLASS OF MILK15,-

EGEKILDE MED BRUS & CITRUS 28,-

WATER 20,-

TUBORG 32,-

BEERS FROM HVIDE SANDE BREWERY 45,-

FANØ BEERS 45,-

BEERS FROM MØN BREWERY 45,-

WINE - BY THE GLASS 40,-

WINE - BY THE GLASS 225,-

Wine list - ask your waiter

RICCO BARISTA COFFEE

RICCO BARISTAKAFFE

CAPPUCCINO 40,-

CAFE LATTE 40,-

ESPRESSO 25,-

AMERICANO 30,-

FILTER COFFEE 25,-

ICED COFFEE 40,-

FEELING PECKISH - OR DO YOU HAVE A SWEET TOOTH?

HOMEMADE CAKE

25,-

A SMALL SOURDOUGH BREAD ROLL WITH BUTTER

20,-