

# Frokost

## LUNCH • MITTAGESSEN

- Sildetallerken - marineret sildefilet, karrysalat, Christiansø-pigens sild m/æggeblomme, løg og kapers.....125,-**  
*Sildeteller - mariniertes Heringfilet, Currysalat, Die Christiansø-Mädchen Hering, mit Eigelb, Zwiebeln und Kapers*  
*Herring Platter - marinated herring fillet, curry salad, The Christiansø girls herring, with egg yolk, onions and capers*
- Havnens Skaldyrssalat med ristet toastbrød, citron..... 145,-**  
*Hafensalat mit Meeresfrüchten, geröstetem Toast, Zitrone*  
*Harbour Seafood salad with toasted toast, lemon*
- Enebærrøget laks med rygeost, tyttebær og sprød rugbrød..... 145,-**  
*Wacholder-Räucherlachs mit geräuchertem Käse, Preiselbeeren und knusprigem Roggenbrot*  
*Juniper smoked salmon with smoked cheese, cranberries and crispy rye bread*
- Havnens fiskefrikadeller med Husets remoulade, rugbrød & citron..... 145,-**  
*Hafenfischfrikadellen mit hausgemachter Remoulade, Roggenbrot und Zitrone*  
*Harbour fish cakes with house remoulade, rye bread & lemon*
- Blæksprutteringe - Calamari fritti m/citron, aioli, samt græsk salat, med tomater, agurker, løg, fetaost og oliven ..... 165,-**  
*Tintenfischringe - Calamari fritti mit Zitrone, Aioli und griechischem Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven*  
*Squid rings - Calamari fritti w/lemon, aioli, and Greek salad with tomatoes, cucumbers, onions, feta cheese and olives*
- Pandestegt rødspættefilet på rugbrød, salat, dild & citron ..... 155,-**  
*Gebratenes Schollenfilet auf Roggenbrot, Salat, Dill und Zitrone*  
*Pan-fried plaice fillet on rye bread, salad, dill & lemon*
- Moules Frites - hvidvin, chili, fløde og pesto med friterede kartofler og aioli..... 185,-**  
*Moules Frites - Weißwein, Chili, Sahne und Pesto mit Bratkartoffeln und Aioli*  
*Moules Frites - white wine, chilli, cream and pesto with fried potatoes and aioli*
- Fish n' Chips med hvid vesterhavsfisk (torsk, havtaske) og sauce tartare, friterede kartofler og aioli..... 199,-**  
*Fish n' Chips mit weißem Westseefisch (Kabeljau, Seeteufel) und Sauce Tartare, Bratkartoffeln und Aioli*  
*Fish n' Chips with white West Sea fish (cod, monkfish) and tartare sauce, fried potatoes and aioli*
- Luksus Stjernesud - dampet og stegt rødspættefilet, håndpilede rejer, laks, dressing, asparges, kaviar og citron på ristet brød.....225,-**  
*Luxury Shooting Star - gedämpftes und gebratenes Schollenfilet, handgeschälte Garnelen, Lachs, Dressing, Spargel, Kaviar und Zitrone auf geröstetem Brot*  
*Luxury Shooting Star - steamed and fried plaice fillet, hand-peeled prawns, salmon, dressing, asparagus, caviar and lemon on toasted bread*
- Æggekage med flæsk med tomat, purløg, sennep og rødbede serveret med rugbrød..... 155,-**  
*Eierkuchen mit Schweinefleisch mit Tomate, Schnittlauch, Senf und Roter Bete serviert mit Roggenbrot.*  
*Egg cake with pork with tomato, chives, mustard and beetroot served with rye bread*

- Pariserbøf med 2 æggeblommer, løg, kapers, peberrod, pickles og hakkede rødbeder.... 199,-**  
*Pariser Steak mit 2 Eidottern, Zwiebeln, Kapern, Meerrettich, Essiggurken und gehackter Roter Bete*  
*Parisian steak with 2 egg yolks, onions, capers, horseradish, pickles and chopped beetroot*
- Havnens Burger med salat, ost og bacon, fritter og aioli ..... 199,-**  
*Harbour Burger mit Salat, Käse und Speck, Pommes und Aioli*  
*Harbour Burger with salad, cheese and bacon, fries and aioli*
- Frokostanretning (min. 2 personer) - sild, fiskefilet, 2 lune retter og ost .....255,-**  
*Mittagessen (min. 2 Personen) - Hering, Fischfilet, 2 warme Gerichte und Käse*  
*Lunch (min. 2 persons) - herring, fish fillet, 2 warm dishes and cheese*

## SKALDYRSFAD – CHELLFISCHGERICHT – SHELLFISH PLATTER

### Serveres fredag, lørdag, søndag og kun mod forudbestilling

*Wird freitags, samstags und sonntags und nur nach vorheriger Reservierung serviert*  
*Only served Friday, Saturday, Sunday and only with advance booking*

- "DET KOLDE" - pil-selv-rejer, krabbeklør, jomfruhummere ..... 350,-**  
*"THE COLD" - Pfeilgarnelen, Krabbenscheren, Langustinen*  
*"THE COLD" - arrow prawns, crab claws, langoustines*
- "HAVNENS ORIGINALE" - østers, søkogte pil selv rejer, krabbeklør, jomfruhummer og dampede muslinger serveret med urtemayo, aioli og vinaigrette .....575,-**  
**TILKØB: 10 g. kaviar + Kr. 240,- / 1/2 hummer + Kr. 300,-**

*"DAS ORIGINAL DES MEERES" - Austern, im Meer gekochte Garnelen, Krabbenscheren, Langustinen und gedämpfte Muscheln, serviert mit Kräuter-Mayo, Aioli und Vinaigrette*  
*ZUSÄTZLICH: 10 g. Kaviar + DKK 240,- / 1/2 Hummer + DKK 300,-*

*"THE ORIGINAL OF THE PORT" - oysters, sea-cooked prawns, crab claws, langoustines and steamed mussels served with herb mayo, aioli and vinaigrette*  
*ADDITIONAL: 10 g. caviar + DKK 240,- / 1/2 lobster + DKK 300,-*

- PREMIUM PREMIUM - kaviar, sorthummer, oysters, søkogte pil selv rejer, krabbeklør, jomfruhummere og dampede muslinger serveret med urtemayo, aioli and vinaigrette.....1.150,-**  
**1/2 Grillet hummer med toast, aioli, salat, citron.....325,-**  
**1/1 Grillet hummer med toast, aioli, salat, citron..... 650,-**

*PREMIUM PREMIUM - Kaviar, schwarzer Hummer, Austern, im Meer gekochte Garnelen, Krebscheren, Langusten und gedämpfte Muscheln, serviert mit Kräuter-Mayo, Aioli und Vinaigrette*  
*1/2 gegrillter Hummer mit Toast, Aioli, Salat, Zitrone 325,-*  
*1/1 Gegrillter Hummer mit Toast, Aioli, Salat, Zitrone 650,-*

*PREMIUM PREMIUM - caviar, black lobster, oysters, sea cooked prawns, crab claws, langoustines and steamed mussels served with herb mayo, aioli and vinaigrette*  
*1/2 Grilled lobster with toast, aioli, salad, lemon 325,-*  
*1/1 Grilled lobster with toast, aioli, salad, lemon 650,-*

  
 RESTAURANT  
 STAUNING HAVN

# Frokost

## LUNCH • MITTAGESSEN

### DESSERTER • NACHSPEISEN • DESSERTS

<b>Oste fra Grand Fromage med knækbrød og garniture</b> .....	165,-
<i>Grand Fromage-Käse mit Knäckebröt und Garnitur</i> <i>Grand Fromage cheeses with crispbread and garnish</i>	
<b>Pandekager med is og jordbær syltetøj</b> .....	95,-
<i>Pfannkuchen mit Eis und Erdbeermarmelade.</i> <i>Pancakes with ice cream and strawberry jam</i>	
<b>Dagens Tærte</b> .....	75,-
<i>Torte des Tages</i> <i>Tart of the day</i>	

### KUN FOR BØRN (UNDER 10 ÅR)

*NUR FÜR KINDER (unter 10 Jahren) • KIDS ONLY (under 10 years)*

<b>Pandestegte fiskefrikadeller eller rødspættefileter</b> .....	125,-
<i>Gebratene Fischfrikadellen oder Schollenfilets.</i> <i>Pan-fried fish cakes or plaice fillets.</i>	
<b>Fish n' Chips med hvid Vesterhavs fisk, torsk, havtaske</b> .....	95,-
<i>Fish n' Chips mit weißem Nordseefisch, Kabeljau, Seeteufel.</i> <i>Fish n' Chips with white North Sea fish, cod, monkfish.</i>	
<b>Toast skinke – ost med snackgrønt</b> .....	105,-
<i>Toastschinken-Käse mit Snack-Gemüse</i> <i>Toast ham - cheese with snack greens</i>	
<b>Frikadeller med fritter og snackgrønt</b> .....	125,-
<i>Frikadellen mit Pommes und Snackgemüse</i> <i>Meatballs with chips and snack vegetables</i>	
<b>Børnepandekager</b> .....	75,-
<i>Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensauce</i> <i>Eis und Schokoladensauce</i> <i>Pancakes ice cream and chocolate sauce</i> <i>ice cream and chocolate sauce</i>	