



*S*undsørehus



Alle retter serveres fra kl. 11.00

Frokosttallerken

Marineret sild eller fiskefilet, frikadeller med rødkål samt ost, brød og smør

Kr. 84,-

Fisketallerken

Marineret sild, fiskefilet, rejer samt brød og smør

Kr. 84,-

Ostetallerken

3-4 slags ost, frugt, brød mv.

Kr. 60,-

Stjerneskud

Med to stegte rødspættefiletter, rejer, asparges på ristet franskbrød

Kr. 75,-

Frikadeller med rødkål og rugbrød

Kr. 40,-

Franskbrød med rejer

Kr. 48,-

Marineret sild

Med karrysalat på rugbrød

Kr. 28,-

Rødspættefilet

Med remoulade på rugbrød

Kr. 28,-

Friturestegt Camembert

Med solbær og brød

Kr. 45,-





Alle retter serveres fra kl. 11.00

Rejecocktail

Med brød

Kr. 48,-

Salat med tun

Med brød og dressing

Kr. 48,-

Tomat mozzarella

Med brød

Kr. 60,-

1/2 kg hvidvinsdampede muslinger

Med brød

Kr. 75,-

Lufttørret skinke på salatbund

Med melon, brød og pesto

Kr. 60,-

Hvidløgsbrød

Kr. 20,-



Alle retter serveres fra kl. 11.00

Wienerschnitzel (kalvekød)

Med smørsauterede ærter og brasede kartofler

Kr. 135,-

Fylدت rødspætte

2 rødspættefilet med reje/dild stuvning, paneret og pandestegt. Med stuede kartofler

Kr. 125,-

Steak (filet) (200 g.)

Med salat, bearnaisesauce eller pebersauce og valgfri kartoffel

Kr. 145,-

Cowboysteak (ca. 200 g.)

(Marineret i hvidløg og pesto) serveres med salat, bearnaisesauce og valgfri kartoffel

Kr. 135,-

Kyllingeschnitzel

Med mandel-/paprikapanering

Pandestegt og serveret med valgfri kartoffel, bearnaisesauce og salat

Kr. 90,-

Dansk bøf

Med hvide kartofler

Kr. 90,-

Hakkebøf bearnaise

Med salat og valgfri kartoffel

Kr. 90,-

Valgfri kartoffel

Pommes frites, rösti, kartoffelbåde eller bagt kartoffel

Ekstra bagt kartoffel Kr. 20,-



Alle retter serveres fra kl. 11.00

Biksemad med æg

Kr. 60,- (Ekstra æg Kr. 5,-)

Grillkylling med pommes frites, remoulade og agurkesalat

Kr. 65,-

Pizzastykke skinke (170 gram)

Kr. 30,-

Burger med hakkebøf

Serveres med pommes frites, salat, dressing, ketchup eller remoulade

Kr. 85,-

To rødspættefileter med pommes frites og remoulade

Kr. 58,- (Halv portion Kr. 35,-)

To pølser med pommes frites og ketchup

Kr. 58,- (Halv portion Kr. 35,-)

Pøsemiks

Pøsestykker, pommes frites, karryketchup, remoulade, alm. ketchup, ristede løg, rå løg og agurkesalat

Kr. 50,-

Pommes frites med ketchup eller remoulade

Kr. 25,-

Blandet salat

Kr. 30,-

Uspecificeret smørrebrød

Kr. 28,-

Franskbrød med ost eller rullepølse

Kr. 28,-





Alle retter serveres fra kl. 11.00

Bananasplit

Chokonougat

Forårsdrøm

To pandekager

Med is og chokoladesauce

Is med brændte figer

Friturestegt camembert

Med solbær og brød

Irsk kaffe

4 cl. whisky

FRIT VALG Kr. 45,-



FORUDBESTILLES

Senest dagen før

Pandestegte ål

Med stuede kartofler og persille

½ kg rensede ål

Kr. 195,-

MOKOST (brunch)

(Hver søndag kl. 10.00 - 13.00)

Laks, røræg, pølser, pandekager, pålægsfad, leverpostej, ostefad
rundstykker, wienerbrød, rugbrød, marmelade, kaffe, te

Kr. 98,-



Hvide vine:

1/1 fl.

SUNDSØREHUS ANBEFALER

Los Tilos

Kr. 160,-

Sauvignon Blanc

1/2 fl. Kr. 88,-

Chile

Glas Kr. 39,-

Her benyttes hovedsageligt Sauvignon Blanc druer, som kommer fra Central Valley, Chile. Har udelukkende lagret på ståltanke.

Filippa Chardonnay Vin de Pays D'OC

Kr. 155,-

Frankrig

100% Chardonnay dyrket i Languedoc Roussillon området. Vinen er produceret "sur lie" hvilket vil sige, at vinen efter gæringen har fået lov at ligge og modne på bundfaldet af gærceller etc. Dette giver vinen en ekstra dimension.

Rosé vin:

1/1 fl.

Santa Rita Rosé Cabernet Sauvignon

Kr. 175,-

Chile

Denne rosévins smukke lyserøde farve virker straks fristende. Vinen er produceret af Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i Maipo Valley i Chile.

Røde vine:

1/1 fl.

SUNDSØREHUS ANBEFALER

Los Tilos		Kr.	160,-
Cabernet Sauvignon	1/2 fl.	Kr.	88,-
Chile	Glas	Kr.	39,-

Denne vin er skabt på baggrund af Chiles gamle traditioner for vinfremstilling. Vinen er hovedsageligt produceret af Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i området Central Valley i Chile.

Recital Merlot		Kr.	155,-
Frankrig	1/2 ltr.	Kr.	88,-

Her benyttes 100% Merlot druer, som er dyrket i Languedoc.

Angove Butterfly Ridge Shiraz/Cabernet		Kr.	178,-
Australien			

Denne vin er produceret af 46% Shiraz, 43% Cabernet Sauvignon og 11% Petit Verdot druer, der er dyrket i South Australia, Australien. En del af vinen har været lagret en kort periode på franske og amerikanske egetræsfade.

Paula Malbec		Kr.	185,-
Argentina			

Fra vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Malbec. Denne vin er produceret af 100% Malbec druer.

Quinta do Pêgo Douro D.O.C. Grande Reserva		Kr.	198,-
Portugal			

60% af denne elegante vin fra den **danskejede** vingård Quinta do Pêgo har lagret i ca. 12 måneder på franske egetræsfade. De resterende 40% af vinen har lagret på ståltanke. Derefter har vinen lagret på flasken inden frigivelsen.



Dessertvine:

1/1 fl.

Taylor's Fine White Port Portugal

Denne Fine White Port har været lagret i egetræsfade. Det er en elegant portvin med flot klar lysegul farve samt intens og delikat bouquet af tropiske frugter, honning og egetræ.

Kr. 215,-
Glas Kr. 28,-

Moscato D'Asti La Torre di Castelrocchero Italien

Denne let perlende sødlige italienske dessertvin er produceret af 100% Moscato druer. Vinen har været lagret på ståltanke.

Kr. 215,-



Drikkevarer:

Sodavand Coca-cola, Coca-cola light, Sprite, Appelsin, Citron, Dansk vand m/citrus, Apollinaris, Hindbær, Lemon, Appelsin light, Æblemost, Cocio, Hancock cola		Kr.	19,-
Øl		Kr.	23,-
Gambrinus		Kr.	25,-
Hancock	70 cl.	Kr.	60,-
Fadøl	1/2 ltr.	Kr.	38,-
	Lille	Kr.	25,-
Isvand (Gratis ved køb af vin)	pr. kuvert	Kr.	15,-
Vand i flaske	1/2 ltr.	Kr.	18,-
Ice Tea	1/2 ltr.	Kr.	25,-
Kaffe/te		Kr.	22,-
Cappuccino/varm kakao		Kr.	23,-
Mælk		Kr.	10,-
Spiritus:			
Snaps	1/2 fl.	Kr.	275,-
	Glas	Kr.	22,-
Dr. Nielsen, 1 Enkelt, shots		Kr.	22,-
Rom, vodka, solbærvodka, Baileys		Kr.	28,-
Cognac, whisky, Kahlua		Kr.	30,-
Irsk kaffe (4 cl. whisky)		Kr.	45,-



Åbningstider:

Bistro/restaurant

Påske – 31/5: lør- søn- og helligdage fra kl. 11.00

Juni, juli og august: alle dage fra kl. 11.00

Gavebutik/brugskunstforretning

Følger åbningstider i bistro/restaurant

Endvidere åben efter aftale (og i forbindelse med selskaber)

Selskaber

Vi modtager selskaber i vort selskabslokale hele året. (dog min. 15 kuverter)

Forslag til selskabsmenu udleveres gerne

Vi kan tilbyde **HELAFTENSARRANGEMENT** bestående af:

2 tarteletter eller tunmousse pyntet med rejer

Gl. dags oksesteg eller svinekam som vildt

Dessertbord (4 forskellige som ta' selv)

Kaffe/te med 2 stk. kranskekagekonfekt

Rugbrød, boller, 3 slags pålæg, leverpostej, 3 slags ost

1 glas velkomstdrik, Filippa Chardonnay (hvidvin), Recital Merlot (rødvin),

øl, sodavand, isvand, 1 glas portvin eller sherry

Max. 7 timer - min. 20 kuverter

Pr. kuvert kr. 485,-

Børn 3-11 år kr. 300,- Børn 0-2 år u/b

Hytter/overnatning

Vi har 9 stk. hytter, alle med 4 sovepladser, dyner, puder, gode springmadrasser, lys og varme, fælles toiletbygning med bad, fælles TV-rum med kaffemaskine m.v.

Sengelinned/håndklæder medbringes/lejes

Pr. hytte pr. nat kr. 300

Linned pr. sæt kr. 42

Morgenmad pr. person kr. 50

Åben 1/3 – 1/12 eller efter aftale

MINIFERIE

Vi tilbyder i "sæsonen" også overnatning med halvpension:

Vi kalder det MINIFERIE

bestående af 2 retters aftensmad, overnatning i hytte (incl. sengelinned) samt morgenmad.

Pris pr. person (v/2 personer i samme hytte) kr. 395,-

(ekstra person i samme hytte kr. 245,-)

