

VELKOMMEN TIL RESTAURANT HVID...

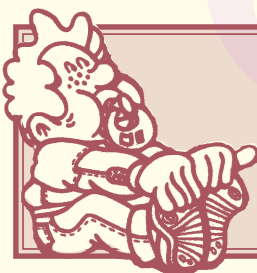
Åbent tirsdag - lørdag fra kl. 16.45 - ca. 22.00.
(Køkken til ca. kl. 20.30)

TIRSDAG/ONSDAG/TORSDAGSTILBUD
Wienerschnitzel mit alles!
Kr. 188.- €27.-
Gerne forudbestilling

LET ANRETNING

3 små retter

Kr. 155.- €22.15



Til vore små venner

2 deller m/ kartofler eller
Pasta m/ små pølser eller
Boller i carry
Kan deles v/ småbørn

Kr. 75.- €10.70
Kokkefyldt fyrtænde med
forespørgsel 48 timer i forvejen
incl. 1 kugle is

OBS - Husk p-afgift for f..... da!

**VI HAR DESVÆRRE IKKE LÆNGERE SAMARBEJDE MED
MOREBOX - BELLEVUE TOUR - GOOD TIMES -
SMARTBOX SAMT GODREAM**

Bordbestilling
Slotsbryggen 9 | 54 85 21 23
cafehvid.dk - restauranthvid

Menukort serveres fra kl. 17.00

Forretter - Vorspeisen

Rejecocktail "old style"	Kr.	98.-	€ 14.00
Sortfodsskinke fra Spanien - ca. 24 mdr.	Kr.	125.-	€ 17.85
Varm og koldrøget laks m/ flødestuvet spinat	Kr.	130.-	€ 18.60
Tigerrejer med pasta	Kr.	125.-	€ 17.85
Slotsbryggens karrysuppe	Kr.	78.-	€ 11.15

Ovenstående serveres med brød og smør
Alles mit Brot und Butter

Hovedretter

Kalvefiletsteak, ca. 230 gr. m/ svampesauce	Kr.	265.-	€ 37.85
Ca. 100 g steak af oksemørbrad og rødvinsauce	Kr.	168.-	€ 24.00
Ca. 200 g steak af oksemørbrad og rødvinsauce	Kr.	292.-	€ 41.70
1 stk. stegt kyllingebryst som i Italien - med pasta	Kr.	128.-	€ 18.00
Steak af ribeye - ca. 450 gram - stegetid ca. 35 min.	Kr.	360.-	€ 51.40
Dagens fisk (spørg betjening)	Kr.	225.-	€ 32.15

Ovenstående hovedretter serveres med dagens kartoffel og tilbehør
Das überstehende wird mit Kartoffeln des Tages und Beilage serviert

Se tavlemenu & specialiteter
Spørg efter livretter måske vi har dem

Desserter

Desserttallerken "den ganske molevitten"	Kr.	95.-	€ 13.40
Dessert Teller			
2 stk. pandekager m/ blåbæris	Kr.	82.-	€ 11.70
2 Pfannkuchen			
Annabananasplit Grand de Luxe	Kr.	82.-	€ 11.70
Bananasplit Grand de Luxe			
Lun æbletærte m/ flødeskum	Kr.	35.-	€ 5.00
Warme Apfeltorte m/ Schlagsahne			



RESTAURANT
hvid
Anno 2006

Diverse drinks

Kaffe, The	Kr.	28.-	€ 4.00
Café au lait eller Cacao	Kr.	38.-	€ 5.40
Whisky Coffee, Fransk Coffee	Kr.	55.-	€ 8.00
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Dansk vand 1/4 l.	Kr.	30.-	€ 4.30
Alm. øl, 33 cl. fl.	Kr.	30.-	€ 4.30
Øl fra Krenkerup, Stout, Classic, Dobb. Bock, 1/2 l.	Kr.	70.-	€ 10.00
Oscar Davidsen's uforglemmelige solbærrøm, 3 cl.	Kr.	40.-	€ 5.70
Diverse spiritus - fra	Kr.	40.-	€ 5.70
GTI	Kr.	65.-	€ 9.30

Håndbryg fra Væggerløse kr. 70.- € 10.00 - Spørg om dagens bryg!

Dagens Tilbud: Kaffe + cognac eller likør kr. 65.- € 9.30

Hvidvine

Huset hvidvin, 1 gl. kr. 55.00 €7.85, 1/2 fl. kr. 125.00 €17.85 1/1 fl.	Kr.	230.-	€ 32.85
1/1 Piesporter - sød [tysk]	Kr.	188.-	€ 26.85
1/1 Tiefenbrünner Gewürztraminer	Kr.	325.-	€ 46.40
1/1 Tiefenbrünner Goldmuskateller [Tør] [Italien]	Kr.	338.-	€ 48.30
1/1 L. U. Umbrien - halvtør - Italien	Kr.	289.-	€ 41.00
1/1 Chardonnay La Mission Riserva - Chile	Kr.	310.-	€ 44.30
1/1 Middle-Earth Sauvignon Blanc [NewZealand]	Kr.	298.-	€ 42.60

Rosé

Dagens rosé	Kr.	238.-	€ 34.00
-------------	-----	-------	---------

Rødvine

Huset rødvin, 1 gl. kr. 55.00 €7.85, 1/2 fl. kr. 125.00 €17.85 1/1 fl.	Kr.	230.-	€ 32.85
1/1 Chianti Classico [IT] God kvalitet	Kr.	298.-	€ 42.60
1/1 Ch. La Tour Carnet 2005	Kr.	725.-	€ 103.60
1/1 Tiefenbrühner Lagrein [Norditalien]	Kr.	325.-	€ 46.00
1/1 Pittacum - årgang 2010	Kr.	328.-	€ 46.85
1/1 Pinodonce Julilla [SP]	Kr.	288.-	€ 41.15
1/1 Zinfandel [Californien]	Kr.	298.-	€ 42.60
1/1 Lungarotti Rubesco Riserva 2008	Kr.	438.-	€ 62.60
1/1 Middle-Earth Pinot Noir [NewZealand]	Kr.	298.-	€ 42.60

Dagens vin - se glastavlen - kr. 288.- €41.15

Udsøgte portvine

1/1 Quinta da Aqua Alta - (1 glas kr. 50.- / € 7.-)	Kr.	350.-	€ 50.00
1/1 Romariz 1985 - vintage port	Kr.	1.160.-	€ 157.00
Taylers Vintage 2011	Kr.	1.950.-	€ 278.50
Taylers Vargellas 2004	Kr.	1.100.-	€ 157.00

Champagne

Möet & Chandon n/v	Kr.	575.-	€ 82.15
Dom Perignon 2002	Kr.	2.200.-	€ 314.30
Dom Perignon 2004/2005/2006 (pr. flaske)	Kr.	2.050.-	€ 292.85

Alkoholfrie vine

1/1 Hvid eller rød	Kr.	188.-	€ 26.85
--------------------	-----	-------	---------