

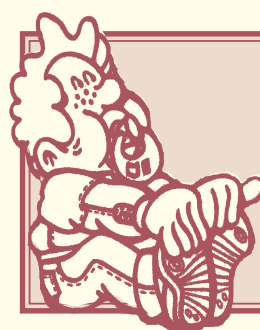
# VELKOMMEN TIL RESTAURANT HVID...

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

**TIRSDAG/ONSDAG/TORSDAGSTILBUD**  
**Wienerschnitzel mit alles!**  
**Kr. 199.- €28.40**  
Gerne forudbestilling

**SLOTSBRYGGENS ENGELSKE BØF**  
m/ bløde løg,  
hvide kartofler og agurkesalat  
**kr. 258.- € 36.85**

**LILLE ANRETNING**  
3 små retter  
**kr. 158.- €22.60**  
(laks med spinat - lille bøf - kage ell. ost m. frugt)



Til vore små venner **Kr. 85.- € 12.-**  
incl. 1 kugle is  
2 deller m/ kartofler eller  
Pasta m/ små pølser eller  
Boller i carry  
Kan deles v/ småbørn  
Kokken tryller livretter frem mod  
forespørgsel 48 timer i forvejen

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

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

## Menukort serveres fra kl. 16.45

### Forretter

Rejecocktail "old style"	Kr.	98.-	€ 14.00
Tigerrejer med pasta	Kr.	125.-	€ 17.85
Varm og koldrøget laks m/ flødestuvet spinat	Kr.	130.-	€ 18.60
Kyllingesuppe, carrystyle	Kr.	88.-	€ 12.60
24 mdr. sortfodsskinke m/ "garni"	Kr.	128.-	€ 18.00

Alle forretter serveres med brød og smør

### Hovedretter

Ca. 100 g steak af oksemørbrad, rødvin-, peber- eller svampesauce	Kr.	168.-	€ 24.00
Ca. 200 g steak af oksemørbrad og rødvin- eller pebersauce	Kr.	298.-	€ 42.60
1 stk. stegt kyllingebryst som i Italien - med pasta	Kr.	128.-	€ 18.00
Kalvefiletsteak, ca. 230 gr. m/ svampesauce	Kr.	268.-	€ 38.30
Stor ribeye - ca. 350 gram (stegetid ca. 35 min.)	Kr.	325.-	€ 46.40

**Dagens fisk (spørg betjening) Kr. 235.- € 33.60**

Alle hovedretter serveres med dagens garniture og kartoffel  
Mod forudbestilling - Bearnaisesauce - kr. 25.00 pp

## VINTERMENU

**FORRET (Kr. 80,-)**

Røget laks med tyttebærsyltetøj, peberodssalat eller kyllingesuppe

### HOVEDRET

Medaillon af kalvefilet, ca. 170 gram,  
serveret med dagens kartoffel, grøntsager, sauce

### DESSERT

Vaniljeis og hindbærsorbet og frisk frugt

Pris incl. velkomstdrink, frit postevand

**kr. 310,- / € 44.30**

Gerne forudbestilling på tlf. 54852123

### Dessertes

Desserttallerken "den ganske molevitten" (Kage, is, frugt, flødeskum & chokoladesauce)	Kr.	95.-	€ 13.40
2 stk. pandekager m/ blåbæris	Kr.	82.-	€ 11.70
Annabananasplit Grand de Luxe	Kr.	82.-	€ 11.70
Lun æbletærte m/ flødeskum	Kr.	38.-	€ 5.40



RESTAURANT

**hvid**

Anno 2006

## Diverse drinks

Kaffe, The	Kr.	30.-	€ 4.30
Café au lait eller Cacao	Kr.	38.-	€ 5.40
Whisky Coffee, Fransk Coffee	Kr.	68.-	€ 9.70
Coca-Cola, Appelsin, 7 Up, Dansk vand 1/4 l.	Kr.	30.-	€ 4.30
Alm. øl, 33 cl. fl., alkoholfri øl	Kr.	30.-	€ 4.30

**Ægte håndbryg fra Væggerløse kr. 78.- € 11.15 - Spørg om dagens bryg!**

Diverse spiritus - fra	Kr.	40.-	€ 5.70
G.T.I.	Kr.	65.-	€ 9.30
Væggerløse Gin - 1724 tonic	Kr.	85.-	€ 12.15

## Hvidvine

Huset hvidvin, 1 gl. kr. 58.00 €8.30, 1/2 fl. kr. 125.00 €17.85 1/1 fl.	Kr.	230.-	€ 32.85
1/1 Tiefenbrüner Gewürztraminer	Kr.	338.-	€ 48.30
1/1 Tiefenbrüner Goldmuskateller [Tør] (Italien)	Kr.	350.-	€ 50.00
<b>Gode vine fra Franken i Tyskland - spørg betjeningen</b>	kr.	325.-	€ 46.40

## Rosé

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

## Rødvine

Huset rødvin, 1 gl. kr. 58.00 €8.30, 1/2 fl. kr. 125.00 €17.85 1/1 fl.	Kr.	230.-	€ 32.85
1/1 Chianti Classico [IT] God kvalitet	Kr.	338.-	€ 48.30
1/1 Moulin D'issan 2014	Kr.	725.-	€ 103.60
1/1 Tiefenbrühner Lagrein (Norditalien)	Kr.	348.-	€ 49.70

### DAGENS VIN

1/1 Graceland Shiraz (Sydafrika) kr. 300.- €42.85

1/1 Ripasso	Kr.	325.-	€ 46.40
1/1 Chateau Rauzan Gassies 2014 - 2. Cru	Kr.	975.-	€ 139.00
1/1 Soltema - Syditalien	Kr.	298.-	€ 42.60

## Super vin på glas - Egen import

1 gl. hvid Frankenvin (15 cl) kr. 75.- €10.70

1 gl. Graceland Shiraz (15 cl) kr. 75.- €10.70

2 glas for kr. 150.- €21.40 -

## Udsøgte portvine/sherry

1/1 Quinta da Aqua Alta - (1 glas kr. 55.- / € 7.85)	Kr.	350.-	€ 50.00
1/1 Romariz 1985 - vintage port	Kr.	1.160.-	€ 157.00
1/1 Taylors Vintage 2011	Kr.	2.050.-	€ 282.85
1/1 Taylors Vintage 2016 eller Vintage 2017	Kr.	2.300.-	€ 328.60
1/1 Taylors Vargellas 2004	Kr.	1.100.-	€ 157.00
1/2 Bodegas Tradicion Amontillado, +80 år	Kr.	3.000.-	€ 428.60
1/1 Bodegas Tradicion Oloroso Anada 1975	Kr.	3.900.-	€ 557.00

## Champagne

1/1 Möet & Chandon n/v	Kr.	600.-	€ 85.70
1/1 Dom Perignon 2002/2008 (pr. flaske)	Kr.	2.600.-	€ 371.40
1/1 Dom Perignon 2004/2005/2006/2009 (pr. flaske)	Kr.	2.400.-	€ 342.85
Dom Perignon Mag. 2009 (pr. flaske)	Kr.	6.001.-	€ 857.00

## Alkoholfrie vine

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

God mad tager tid at lave! Mirakler udføres med det samme! Kære Gæst. Slap af, nyd den smukke udsigt. Vi arbejder så hurtigt vi kan. God fornøjelse. Med venlig hilsen Ole Hvid & medarbejdere - Elsket af vore kunder, beundret af vore kolleger.