

Klassiske Klassische - Classics

124. Stegt flæsk med persillesauce, hvide kartofler og rødbeder 140,00
Schweinebraten mit Petersilien-Sauce, Kartoffeln und Rote Beete.
Roast pork with parsley sauce, white potatoes and beetroot
163. Dansk bøf med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og rødbeder 140,00
Hack-Fleisch mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, Sauce und Rotebete.
Minced beef party with soft onions, white potatoes, sauce and beets.
164. Schnitzel skåret af kalveinderlår med ærter, pommes saute og smørsaucé 180,00
Schnitzel mit Erbsen, pommes sauté und Butter-sauce.
Schnitzel with peas, pommes saute and burrer-saucé.

Salater Salate - Salads

170. Mixed salat med dressing, flutes og smør 63,00
Gemischer Salat mit Baguette und Butter.
Mixed salad with dressing, baguette and butter.
171. Græsk tomatsalat med oliven, fetaost, olie/eddike dressing og flûtes 63,00
Griechischer Salat mit Oliven, Feta Kase, Öl/Essig Dressing und Baguette.
Greek salad with olives, feta cheese, oil/vinegar dressing and baguette.
172. Hønsesalat anrettet på ananasring med hjemmebagt brød 90,00
Geflügelsalat auf Ananas mit hausgebackenem Brot.
Poultrysalad served on pineapple with home-made bread.



Børnemenü Kinderteller - Kid's Menu

180. Fiskefilet med pommes frites og remoulade 80,00
Fischfilet mit Pommes Frites und Remoulade.
Fillet of fish with french fries and tartar sauce.
181. 2 røde pølser med pommes frites 80,00
2 Wienerwürstchen mit Pommes Frites.
2 sausages with french fries.

Desserter Nachspeise - Desserts

126. Pandekager med hjemmelavet is og frisk frugt 90,00
Pfannkuchen mit hausgemachten Eis und frischen Früchten
Pancakes with homemade ice cream and fresh fruit
190. Bananasplit med vanilleis og chokoladesauce 80,00
Bananensplit mit Vanillieneis und Schokoladesauce.
Bananasplit with vanilla icecream and chocolatesauce.
191. Iscoupé, bestående af husets udvalg af hjemmelavede is 80,00
Hausgemachtes gemischtes Eis.
Homemade mixed icecreams.
192. Børne vanille is 65,00
Vanillieneis für Kinder.
Vanilla icecream for kids.
193. Husets hjemmebagte kage 43,00
Hausgebackener Kuchen.
Homemade cake.
194. Friturestegt Cammenbert med solbærsyltetøj og hjemmebagt brød 80,00
Gebackener Camembert mit Schwarze Johannisbeere Marmelade und hausgemachtem Brot.
Deep fried cammenbert whit blackcurrant jam and homemade bread
195. Ostetallerken med 3 slags oste, kiks og frisk frugt 93,00
Gemischer Käseteller mit Gebäck und frischen Früchten.
Cheeseboard with biscuits and fresh fruit.

HOTEL STRANDKROEN

Nordsøvej 2
Søndervig
6950 Ringkøbing
info@hotel-strandkroen.dk • www.hotel-strandkroen.dk

Tlf. 9733 9002
Fax. 9733 9033

MENUKORT



HOTEL STRANDKROEN

Nordsøvej 2
Søndervig
6950 Ringkøbing

Tlf. 9733 9002
Fax. 9733 9033

v/Ulla og Henrik Hoffmann
info@hotel-strandkroen.dk • www.hotel-strandkroen.dk



Frokostmenu / Lunch 11.00-17.00

- | | | |
|------|--|---------------|
| 101. | Marineret sild med karrysalat og løgringe | Dkr.
48,00 |
| | Marinierter Hering mit Currysalat und Zwiebelringen.
Pickled herring with currysalat and onionrings. | |
| 102. | Kryddersild med løg og kapers | 48,00 |
| | Kräuterhering mit Zwiebeln und Kapern.
Pickled herring with onions and capers. | |
| 103. | Stjernesud – klassisk med dampet og stegt rødspættefilet | 128,00 |
| | Klassisch mit gedämpftem und gebratenem Schollenfilet.
Classic with steamed and fried plaice filet. | |
| 104. | Kroæggekage med bacon og purløg | 125,00 |
| | Eierpfannkuchen mit Schinkenspeck und Schnittlauch.
Omelet with bacon and chives. | |
| 105. | Pandesteget fiskefilet på hjemmebragt rugbrød | 85,00 |
| | Gebratene Fischfilet auf selbstgemachtem Schwarzbrot.
Panfried filet of fish on homemade rye bread. | |
| 106. | Franskbrød med rejer og pynt | 75,00 |
| | Krabben auf Weissbrot garniert.
Shrimps on white bread with garnish. | |
| 107. | Pariserbeuf med rå æggeblomme, løg, kapers og rødbeder | 120,00 |
| | "Pariser" Hack-Steak mit Ei, Zwiebeln, Kapern und Rotebete.
"Paris" minced beef party with egg, onions, capers and beets. | |
| 108. | Mørbradbeuf med champignon a la creme | 120,00 |
| | Mörbraten mit Champignons a la Creme.
Loin of pork with mushrooms a la creme. | |
| 109. | Mouls frites | 150,00 |
| | Mouls frites.
Mouls frites. | |
| 110. | Gamle Ole med fedt og sky, på hjemmebragt rugbrød | 48,00 |
| | Gelagerter Käse mit selbstgemachtem Schwarzbrot.
Matured cheese on homebaked rye-bread. | |
| 111. | 3 stk. håndmadder | 75,00 |
| | 3 belegte Schnittchen
3 open sandwiches | |
| 117. | Havburger | 150,- |
| | Pandesteget rødspættefilet med rejer, salat, dressing og pommes frites.
Gebratenes Schollenfilet mit Garnelen, Salat und Dressing – mit Pommes Frites.
Pan-fried fillet of plaice with shrimps, salad and dressing – with french fries. | |
| 118. | Strandburger | 150,00 |
| | 200 gram Hakkebøf med salat dressing og pommes frites.
200 gram Steak von Rinderhack mit Salat und Dressing – mit Pommes Frites.
200 gram Beuf with salad and dressing – with french fries. | |



Supper Suppen - Soups

- | | | |
|------|--|---------------|
| 140. | Klar suppe med boller, urter og hjemmebagt flûtes | Dkr.
75,00 |
| | Klare Kräuter-Bouillon mit Einlage und Hausgebackenem Baguette.
Clear soup with dumplings, potherbs and home-made baguette. | |
| 141. | Dagens suppe med hjemmebagt flûtes | 75,00 |
| | Tagessuppe mit Hausgebackenem Baguette.
Soup of the day with home-made baguette. | |

Forretter Vorgerichte - Starters

- | | | |
|------|--|---------------|
| 142. | Rejecocktail med finsnittet salat, asparges og flûtes | Dkr.
80,00 |
| | Krabbecocktail mit frischem Salat, Spargel und Baguette.
Prawn cocktail with fresh salad, asparagus and baguette. | |
| 143. | Skaldyrssalat på sprød salat med dressing og flûtes | 85,00 |
| | Meeresfrüchte mit knackigem Salat, Dressing und Baguette.
Shellfishsalad with crisp salad, dressing and baguette. | |
| 144. | Røget skinke med melon | 85,00 |
| | Räucherschinken mit Melone.
Smoked ham with melon. | |



Fisk Fisch - Fish

- | | | |
|------|---|----------------|
| 150. | Stegt rødspætte med persillesauce, hvide kartofler .. | Dkr.
170,00 |
| | Gebratene Scholle mit Petersiliesauce, Salzkartoffeln.
Fried plaice with parsleysauce, white potatoes. | |
| 152. | Grillet laksekotelet med årstidens grøntsager, fiskesauce og pommes rissole | 190,00 |
| | Griliertes Lachssteak mit Gemüse der Saison, Fisch Sauce und Pommes Rissole.
Grilled salmonsteak with vegetables of the season, fish sauce and pommes rissole. | |
| 153. | Frisk pasta med fisk og skaldyr i hvidvinsflødesauce | 185,00 |
| | Frische Pasta mit Fisch, Meeresfrüchten und Weincreme Sauce.
Fresh pasta with fish, shellfish and whitewine-cream sauce. | |
| 154. | Dagens fisk (spørg betjeningen) | 198,00 |
| | Fisch des Tages.
Fish of the Day. | |
| 155. | Stegt ål med stuede kartofler (mod forudbestilling) . | 285,00 |
| | Gebratener Aal mit Bechamelkartoffeln.
Fried eel with stewed potatoes. | |

Steak

- | | | |
|------|--|----------------|
| 160. | Grillet steak af Rib Eye 220 gram med dagens kartoffel, grøntsager og BBQ sauce | Dkr.
218,00 |
| | Gegrilltes Steak – Rib Eye 220 Gramm, mit Kartoffel des Tages, Gemüse und BBQ Sauce.
Grilled steak - Rib Eye 220 gram with potato of the day, vegetables and BBQ sauce. | |
| 161. | Madagaskar pebersteak af oksemørbrad, med årstidens grøntsager, pebersauce og dagens kartoffel | 228,00 |
| | Madagascar Rindfleisch in Pfeffer-sauce mit Gemüse der Saison.
Madagascar beef in peppersauce with vegetables of the season. | |
| 162. | Tournedos skåret af oksemørbrad, med årstidens grøntsager, rødvinssauce og dagens kartoffel | 238,00 |
| | Tournedos von Rinderfillet mit Gemüse der saison, Rotweinsauce und Kartoffel des Tages.
Tournedos of beef tenderloin with season vegetables, redwinesauce and portato of the day. | |