

MENU FJELSTED SKOV

Køkkenets åbningstider
Tirsdag - Lørdag kl. 12 - 20.30

Frokost kl. 12.00 - 17.00

Frokostbuffet 195 kr.

Kolde tapas, friske salater, lune retter, hjemmebagt brød, steg og ostebord.
Serveres fra kl. 12.00 - 13.30

Frokost Tapas 165 kr.

Køkkenets favoritter i form af 5-7 små retter. Både koldt og lunt, fisk, kød og grønt.
Serveres fra kl. 13.30 - 17.00 eller fra kl. 12.00 såfremt vi ikke tilbyder frokostbuffet

Aften kl. 17.30 - 20.30

Aftenbuffet (fre - lør) 259 kr.

Lette fiskeanretninger serveret med friske salater samt lune retter, kartofler/fritter og sauce dertil dressinger og børnevenlige retter.
Serveres fra kl. 17.30 - 20.30

Aftenbuffet (tir - tor) 239 kr.

Lette fiskeanretninger serveret med friske salater samt lune retter, kartofler/fritter og sauce dertil dressinger og børnevenlige retter.
Serveres fra kl. 17.30 - 20.30

Det søde kl. 12.00 - 20.30

Kagebordet 125 kr.

Med kage og kaffe/te ad libitum
Serveres fra kl. 14.00 - 15.30

Hjemmelavet is i bæger 29 / 58 kr.

Børnestørrelse / alm. størrelse.
Vaniljeis med forskellige toppings.

Konditorens kage 75 kr.

Spørg betjeningen om dagens friskbagte kage

To pandekager 85 kr.

Med karamel og vaniljeis

Børn u. 12 år kl. 12.00 - 20.30

Børn u. 4 år spiser gratis frokost- og aftenbuffet

Hjemmelavede nuggets 89 kr.

m. pomfritter og gnavegrønt

Hjemmepaneret fiskefilet 89 kr.

m. pomfritter og gnavegrønt

Frokostbuffet 89 kr.

Aftenbuffet 89 kr.

Drikkevarer

Fadøl - 25 cl. / 40 cl. 50 / 70 kr.

Odense Pilsner, Odense Classic

Fadøl special - 50 cl. 75 kr.

Edelweiss, Affligem Double
Schlitz Mørk Mumme (40 cl.)

Flaskeøl - 33 cl. / 50 cl. 45 / 75 kr.

Albani 1859, Heineken el. Heineken 0.0 %, Anarkist Hazy IPA 0.5 % (50 cl)

Øl fra Gamborg Bryghus- 33 cl. 60 kr.

Sodavand - 25 cl. / 40 cl. 35 / 45 kr.

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon, Mirinda Orange, Faxe Kondi, Faxekondi Free, Danskvand

Saft/mælk - 25 cl. / 40 cl. 25 / 45 kr.

Rabarber, appelsin, æble, letmælk

Kaffe/te 28 kr.

Vin

Bobler glas flaske

André Clouet Brut Champagne 125 / 625 kr.

Lentz Cremant d'Alsace Brut Rosé 79 / 395 kr.

Rosé

Tarapaca Rosé Cabernet Sauvignon 75 / 349 kr.

Hvidvin

Stoney Creek Chardonnay 69 / 349 kr.

Eser Riesling No. 3 79 / 395 kr.

Babich Savignon Blanc 79 / 395 kr.

Rødvin

Rosedale Ridge Shiraz-Merlot 69 / 349 kr.

Hayes Ranch Cabernet Sauvignon 85 / 425 kr.

La Casa di Roberta Valpolicella Ripasso 95 / 475 kr.

Dessertvin/portvin

S. Giogio Moscato d'Asti 75 / 375 kr.

Husets portvin 85 / 395 kr.



MENU FJELSTED SKOV

Kitchen Opening Hours

Tuesday - Saturday 12 - 8.30 pm

Lunch 12 - 5 pm

Lunch Buffet 195 kr.

KCold tapas, fresh salads, warm dishes, homebaked bread, roast and cheese board. Served from 12 - 1.30 pm

Lunch Plate 155 kr.

The kitchen's favorites consisting of 5-7 small dishes. Both cold and warm, fish, meat and vegetables. Served from 1.30 - 5.00 pm or from 12 pm if we do not offer the Lunch Buffet

Dinner 5.30 - 8.30 pm

Dinner Buffet (fri - sat) 259 kr.

Fish dishes, homebaked bread, fresh salads, at least 3 grilled roasts, 3 sauces, 3 types of potatoes and child-friendly dishes Served from 5.30 - 8.30 pm

Dinner Buffet (tue - thu) 239 kr.

Fish dishes, homebaked bread, fresh salads, at least 3 grilled roasts, 3 sauces, 3 types of potatoes and child-friendly dishes Served from 5.30 - 8.30 pm

Sweet Treats 12 - 8.30 pm

Cake Buffet 125 kr.

Cake and coffee/tea ad libitum Served from 2 - 3.30 pm

Homemade ice cream 29 / 58 kr.

Child size/regular size. Vanilla ice cream with various toppings.

The Pastry Chef's Cake 59 kr.

Ask the staff about today's freshly baked cake

Two pancakes 75 kr.

Med karamel og vaniljeis

Children under 12 years old 12 - 8.30 pm

Children under 4 years old eat for free from the Lunch and Dinner Buffet

Homemade nuggets 89 kr.

with french fries and raw vegetables

Home-breaded fish filet 89 kr.

with french fries and raw vegetables

Lunch Buffet 89 kr.

Dinner Buffet 89 kr.

Beverages

Draft beer - 25 cl. / 40 cl. 50 / 70 kr.

Odense Pilsner, Odense Classic

Special draft beer - 50 cl. 75 kr.

Edelweiss, Affligem Double

Schiøtz Mørk Mumme (40 cl.)

Bottled beer - 33 cl. / 50 cl. 45 / 75 kr.

Albani 1859, Heineken el. Heineken 0.0 %, Anarkist Hazy IPA 0.5 % (50 cl)

Gamborg Brewery - 33 cl. 60 kr.

Golden Classic Vienna Lager or Bella's ElderFlowerPower Saison

Soda - 25 cl. / 40 cl. 35 / 45 kr.

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon, Mirinda Orange, Faxe Kondi, Faxekondi Free, Sparkling Water

Juice/milk - 25 cl. / 40 cl. 25 / 45 kr.

Rhubarb, orange, apple, milk

Coffee/tea 28 kr.

Wine

Sparkling wine glass bottle

André Clouet Brut Champagne 125 / 625 kr.

Lentz Cremant d'Alsace Brut Rosé 79 / 395 kr.

Rosé wine

Tarapaca Rosé Cabernet Sauvignon 75 / 349 kr.

White wine

Stoney Creek Chardonnay 69 / 349 kr.

Eser Riesling No. 3 79 / 395 kr.

Babich Savignon Blanc 79 / 395 kr.

Red wine

Rosedale Ridge Shiraz-Merlot 69 / 349 kr.

Hayes Ranch Cabernet Sauvignon 85 / 425 kr.

La Casa di Roberta Valpolicella Ripasso 95 / 475 kr.

Dessert wine / Port wine

S. Gioio Moscato d'Asti 75 / 375 kr.

House Port Wine 85 / 395 kr.



MENU FJELSTED SKOV

Die Öffnungszeiten der Küche
Dienstag – Samstag 12 – 20.30 Uhr

Mittagessen 12.00 – 17.00 Uhr

Mittagsbuffet 195 kr.

Kalte Tapas, frische Salate, warme Gerichte, hausgebackenes Brot, Braten und Käseplatte. Serviert von 12.00 bis 13.30 Uhr

Mittagsplatte 155 kr.

Die Favoriten der Küche in Form von 5–7 kleinen Gerichten. Sowohl kalt als auch warm, Fisch, Fleisch und Gemüse. Serviert von 13.30 bis 17.00 Uhr oder ab 12.00 Uhr, falls wir kein Mittagsbuffet anbieten

Abendessen 17.30 – 20.30 Uhr

Abendbuffet (Fr. – Sa.) 259 kr.

Leichte Fischgerichte, hausgebackenes Brot, frische Salate, mindestens 3 gegrillte Fleischgerichte, 3 Saucen, 3 Sorten Kartoffeln sowie kinderfreundliche Gerichte. Serviert von 17.30 bis 20.30 Uhr.

Abendbuffet (Di. – Do.) 239 kr.

Leichte Fischgerichte, hausgebackenes Brot, frische Salate, mindestens 3 gegrillte Fleischgerichte, 3 Saucen, 3 Sorten Kartoffeln sowie kinderfreundliche Gerichte. Serviert von 17.30 bis 20.30 Uhr.

Das Süße 12 – 20.30 Uhr

Kuchenbuffet 125 kr.

Mit Kuchen und Kaffee/Tee nach Belieben
Serviert von 14.00 bis 15.30 Uhr

Hjemmelavet is i bæger 29 / 58 kr.

Kindergröße / normale Größe im Becher.
Vanilleeis mit verschiedenen Toppings

Konditor-Kuchen 59 kr.

Fragen Sie das Personal nach dem Kuchen des Tages.

Zwei Pfannkuchen 75 kr.

Mit Karamell und Vanilleeis

Kinder unter 12 Jahren 12 – 20.30 Uhr

Kinder unter 4 Jahren essen kostenlos vom Mittags- und Abendbuffet

Hausgemachte Nuggets 89 kr.

mit Pommes und rohe Gemüsestäbchen

Hauspaniert Fischfilet 89 kr.

mit Pommes und rohe Gemüsestäbchen

Mittagsbuffet 89 kr.

Abendbuffet 89 kr.

Getränke

Bier vom Fass – 25 cl. / 40 cl. 50 / 70 kr.

Odense Pilsner, Odense Classic

Spezialitäten vom Fass – 50 cl. 75 kr.

Edelweiss, Affligem Double
Schjötz Mørk Mumme (40 cl.)

Flaschenbier – 33 cl. / 50 cl. 45 / 75 kr.

Albani 1859, Heineken el. Heineken 0.0 %,
Anarkist Hazy IPA 0.5 % (50 cl)

Gamborg Brauerei – 33 cl. 60 kr.

Golden Classic Vienna Lager oder
Bella's ElderFlowerPower Saison

Soda – 25 cl. / 40 cl. 35 / 45 kr.

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon,
Mirinda Orange, Faxe Kondi, Faxekondi Free,
Mineralwasser

Saft/Milch – 25 cl. / 40 cl. 25 / 45 kr.

Rhabarber, Orange, Apfel, Milch

Kaffee/Tee 28 kr.

Wein

Schaumwein Glas Flasche

André Clouet Brut Champagne 125 / 625 kr.

Lentz Cremant d'Alsace Brut Rosé 79 / 395 kr.

Rosé

Tarapaca Rosé Cabernet Sauvignon 75 / 349 kr.

Weißwein

Stoney Creek Chardonnay 69 / 349 kr.

Eser Riesling No. 3 79 / 395 kr.

Babich Savignon Blanc 79 / 395 kr.

Rotwein

Rosedale Ridge Shiraz-Merlot 69 / 349 kr.

Hayes Ranch Cabernet Sauvignon 85 / 425 kr.

La Casa di Roberta Valpolicella Ripasso 95 / 475 kr.

Dessertwein/Portwein

S. Gioio Moscato d'Asti 75 / 375 kr.

Portwein des Hauses 85 / 395 kr.

