



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

MENUKORT
Sommer 2011



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

FROKOST / LUNCH

- Sol over kattedgat** kr. 99,-
Den gode klassiske, med frisk rugbrød, æggeblomme, rødløg, purløg og radisser
- Sun over the Kattedgat**
The classic, with fresh bread, egg yolk, red onion, chives and radish
- Carpaccio af gravad kalv** kr. 79,-
Med salat, trøffelolie og friskhøvlet parmesan
- Carpaccio of marinated veal**
With salad, truffle oil and freshly grated Parmesan
- Pil selv rejer** kr. 99,-
Med aioli, citron og friskbagt brød
- Shrimp**
With aioli, lemon and freshly baked bread
- Søstjernens rejecocktail** kr. 79,-
Uden sammenligning
- Søstjernens shrimp cocktail**
The tastiest
- Cæsarsalat** kr. 79,-
Med sprødsteget unghane, romaine salat, parmesan og croutoner
- Caesar salad**
With crispy fried cockerel, romaine lettuce, parmesan cheese and croutons
- Meunierestegt rødspættefilet** kr. 79,-
Med friskt rugbrød, hjemmegjort remoulade, citron og dild
- Meunier fried plaice fillet**
With fresh bread, homemade tartar sauce, lemon and dill
- Croque monsieur** kr. 79,-
Grillet sandwich med parmaskinke, gruyere og dijonsennep hertil sprød mix salat
- Croque monsieur**
Grilled sandwich with ham, Gruyère and Dijon mustard for this crunchy mixed salad



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

FROKOST / LUNCH

Søstjernens grillede quesadillas	kr. 79,-
100% vegetariske tortillas fyldt med grøntsager og ost hertil sprød mix salat, salsa og gourgemole	
Søstjernens grilled quesadillas	
<i>100% vegetarian tortillas stuffed with vegetables and cheese to this mix crisp lettuce, salsa and gourgemole</i>	
Steak sandwich	kr. 119,-
Med smørristet brød, salat, vanilje syltede dadeltomater, trøffelolie og granulat	
Steak sandwich	
<i>With butter toast, salad, vanilla pickled tomatoes, truffle oil and granules</i>	
Frokost steak	kr. 129,-
Spørg tjeneren	
Lunch Steak	
<i>Ask the waiter</i>	
Stegt rødspætte	kr. 199,-
Med persille kartofler, citron og smørsovs	
Fried plaice	
<i>With parsley potatoes and lemon butter sauce</i>	
Dagens friske fangst	dagspris
Spørg tjeneren	
Today's fresh catch	
<i>Ask the waiter</i>	
Nachos	kr. 59,-
Gourgemole, salsa og creme fraiche	
Nachos	
<i>Gourgemole, salsa and sour cream</i>	
Nachos med kylling	kr. 79,-
Gourgemole, salsa og creme fraiche	
Nachos med kylling	
<i>Gourgemole, salsa and sour cream</i>	



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

FROKOST DESSERTER / LUNCH DESSERTS

Gammeldaws æblekage <i>Old Fashioned Apple Pie</i>	kr. 49,-
Hjemmebagte pandekager med hjemmelavet is <i>Homemade pancakes with homemade ice cream</i>	kr. 59,-
Danske jordbær Med fløde eller hjemmelavet vanilleis <i>Danish strawberries</i> <i>With creame or homemade vinilla ice creame</i>	kr. 79,-
Ostetallerken 4 spændende oste med vaniljesyltede daddeltomater, oliven og rugkiks <i>Cheese plate</i> <i>4 exciting cheese with vanilla pickled tomatoes, olive and rye crackers</i>	kr. 79,-



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

5 RETTERS MENU / 5 COURSE MENU

Let grillet tun

Med sommerens friske krydderurter i iskold spicy tomat consomme

Lightly grilled tuna

With summer's fresh herbs in ice-cold spicy tomato consommé

Ristede kammuslinger & danske hvide asparges

Med hummerglace, citronconfit og wasabirogn

Roasted scallops & Danish white asparagus

With hummerglace, lemon confite and wasabirogn

Kalvefilet blanquette

Rosastegt kalvefilet med ristede brisler, ærter, svampe, spæde persillerødder og gulerødder

Veal Blanquette

Roasted veal fillet with roasted sweetbreads, peas, mushrooms, baby carrots and parsley roots

Ostetallerken

4 spændende oste med vaniljesyltede dadeltomater, oliven og rugkiks

Cheese plate

4 exciting cheese with vanilla pickled tomatoes, olives and rye crackers

Danske jordbær

Hjemmelavet koldskål og små sprøde chokocookies

Danish strawberries

Homemade vanilla and citrus buttermilk dessert and small crunchy chocolate cookies

2 retter / course 249,-

3 retter / course 299,-

4 retter / course 349,-

5 retter / course 399,-



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

FORRETTER / APPETIZERS

- Carpaccio af gravad kalv** kr. 79,-
Med salat, trøffelolie og friskhøvlet parmesan
- Carpaccio of marinated veal***
With salad, truffle oil and freshly grated Parmesan
- Søstjernens rejecocktail** kr. 79,-
Uden sammenligning
- Søstjernens shrimp cocktail***
The tastiest
- Let grillet tun** kr. 89,-
Med sommerens friske krydderurter i iskold spicy tomat consomme
- Lightly grilled tuna***
With summer's fresh herbs in ice-cold spicy tomato consommé
- Ristede kammuslinger & danske hvide asparges** kr. 99,-
Med hummerglace, citronconfit og wasabirogn
- Roasted scallops & Danish white asparagus***
With hummerglace, lemon confite and wasabirogn
- Pil selv rejer** kr. 99,-
Med aioli, citron og friskbagt brød
- shrimp***
With aioli, lemon and freshly baked bread



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

HOVEDRETTER / MAIN DISHES

Kalvefilet blanquette Rosastegt kalvefilet med ristede brisler, ærter, svampe, spæde persillerødder og gulerødder	kr. 199,-
Veal Blanquette <i>Roasted veal fillet with roasted sweetbreads, peas, mushrooms, baby carrots and parsley roots</i>	
Boeuf bearnaise Af Hereford oksemørbrad og hjemmelavet pommesfrites	kr. 239,-
Boeuf bearnaise <i>Of Hereford beef tenderloin and homemade fries</i>	
Fyldt rødspætte Med hummerstuvning, rejer, asparges og persillekartofler	kr. 219,-
Stuffed Plaice <i>With hummerstuvning, shrimp, asparagus and parsley potatoes</i>	
Stegt rødspætte Med persille kartofler, citron og smørsovs	kr. 199,-
Fried plaice <i>With parsley potatoes and lemon butter sauce</i>	
Dagens friske fangst For at kunne tilbyde Dem nyfanget hver dag skifter vi ofte vores fiskemenu. Se tavlen eller spørg tjeneren om hvad vi i dag kan tilbyde Dem	dagspris
Today's fresh catch <i>To offer you new trapped each day we change often our fish menu. See blackboard or ask the waiter what we now can offer you</i>	
Klassisk Wienerschnitzel Af mørt kalvekød med citron, benfri sild, kapers, pepperrod, råstegte kartofler, ærter og sovsdemiglace	kr. 199,-
Classical Wiener <i>Of tender veal with lemon, boneless herring, capers, pepperod, fried potatoes, peas and gravy demiglace</i>	



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

BØRNERETTER / KIDS DISHES

Hjemmelavet lasagne kr. 59,-
Homemade lasagna

Fiskefilet kr. 59,-
Med pommes frites og hjemmegjort remoulade
Fish filet
With french fries and homemade dressing

Hjemmelavet Frikadeller kr. 59,-
Med pomfritter og sauce.
Homemade Meatballs
With fries and sauce.

Spørg tjeneren om andre a la carte menuer til børn dagspris / daily price
Ask the waiter for other a la carte menus for children



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

DESSERTER / DESSERTS

Gammeldaws æblekage <i>Old Fashioned Apple Pie</i>	kr. 49,-
Hjemmebagte pandekager med hjemmelavet is <i>Homemade pancakes with homemade ice cream</i>	kr. 59,-
Ostetallerken 4 spændende oste med vaniljesyltede daddeltomater, oliven og rugkiks <i>Cheese plate</i> <i>4 exciting cheese with vanilla pickled tomatoes, olives and rye crackers</i>	kr. 79,-
Danske jordbær Hjemmelavet koldskål og små sprøde chokocookies <i>Danish strawberries</i> <i>Homemade vanilla and citrus buttermilk dessert and small crunchy chocolate cookies</i>	kr. 79,-



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

KOLDE DRIKKE / COLD BEVERAGE

Fadøl alm. eller classic <i>Beer ordinary or classic</i>	Lille kr. 28,- / Stor kr. 44,-
Flaskeøl stærk <i>Beer strong</i>	kr. 32,-
Heniken på flaske <i>Heniken bottled</i>	kr. 33,-
Cider	kr. 38,-
Sodavand flaske Pepsi cola, pepsi max, faxe kondi, mirinda appelsin, mirinda lemon, cocio, appelsinjuice, æblemost, egekilde med brus, egekilde med brus og naturlige citrusolier.	kr. 26,-
<i>Soft drinks</i> Pepsi cola, pepsi max, faxe kondi, mirinda orange, mirinda lemon, Cocio, orange juice, apple juice, egekilde with shower, egekilde with shower and natural citrus oils.	
Glas isvand <i>Glass of ice water</i>	kr. 8,-
Kande isvand <i>Bottle of ice water</i>	kr. 19,-



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

VARME DRIKKE / HOT BEVERAGE

Kaffe <i>Coffee</i>	kr. 24,-
Stempelkande Kaffe <i>Coffee Press coffee</i>	Lille kr. 34,- / Stor kr. 79,-
Espresso	kr. 24,-
Cappucino	kr. 28,-
Café latte	kr. 28,-
The Vi har et stort udvalg af velsmagende the, spørg tjeneren om hvad vi kan tilbyde dem.	kr. 24,-
<i>Tea</i> <i>We have a large selection of tasty tea, ask the waiter about what we can offer you.</i>	
Varm chokolade Dejlig varm chokolade med ægte chokolaede og flødeskum.	kr. 28,-
<i>hot chocolate</i> <i>Nice hot chocolate with real chocolate and whipped cream.</i>	
Irish coffee	kr. 49,-
Bailey kaffe <i>Bailey coffee</i>	kr. 49,-
lumumba	kr. 49,-