



Mommark Marina byder i 2019 velkommen til vores "nye" spisested.
M|M Seaside Bistro & Cafe i rammerne som du kender den, dog nu med et åbent, større køkken.

I løbet af sæsonen 2019 vil vi løbende præsentere nye retter fra røgeriet og køkkenet.

DE: Mommark Marina heisst Sie in 2019 herzlich willkommen in unserem „neuen“ Lokal: M/M Seaside Bistro, unter gleichen Konzept wie auch zuvor, nun allerdings mit einer grösseren, offenen Küche. Im Laufe der Saison 2019 werden wir Ihnen laufend neue Gerichte aus der Küche sowie unserer eigenen Räucherei präsentieren.

Vi beder vores gæster om tålmodighed!

DE: Wir bitten unsere Gäste um Geduld!

Vores køkken kan til tider være under pres, hvis der dog imod forventning skulle være mere end 45 minutters ventetid - giver vi på huset en omgang drikkevarer til bordet (giv venligst personalet besked).

DE: Unsere Küche kann manchmal unter Druck stehen, sollte die Wartezeit jedoch länger als 45 Minuten sein - wir geben dem Haus ein Getränk am Tisch (bitte informieren Sie das Personal).

For at undgå unødigt ventetid, opfordrer vi vores gæster til ikke at bestille mere end 3 forskellige enheder fra menukortet.

DE: Um unnötiges Warten zu vermeiden, empfehlen wir unseren Gästen, nicht mehr als 3 verschiedene Einheiten aus der Speisekarte zu bestellen.

Hold på mere end 10 gæster opfordrer vi samtidig til at bestille Deres mad på forhånd, så ville maden kunne blive serveret umiddelbart efter der er serveret drikkevarer.

DE: Gruppen mehr als 10 Gäste - Wir empfehlen Ihnen, Ihr Essen im Voraus zu bestellen, damit das Essen sofort nach dem Servieren der Getränke serviert werden kann.

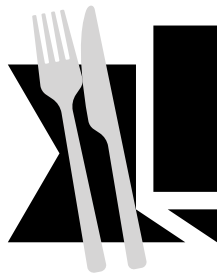
Vi ser frem til at servere for Dem.

DE: Wir freuen uns darauf, Sie zu bedienen.

Glæd dig & velbekomme!

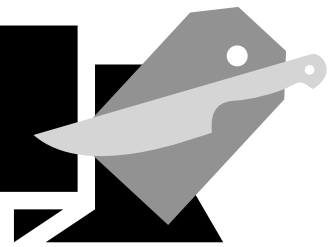
De bedste hilsner
Teamet på Mommarmark Marina

M|M fact!
Alt vores brød
bages i huset og er
lavet på egne
opskrifter.



MENU ALLE DAGE

Hele Dagen
(Ganzen Tag)



Marina Salat, Stor **kr. 110,-**

Mix af quinoa, bulgur, sorte bønner, krydderier og grønt
Kanon vegetarret m hjemmelavet friskost (hvis dette ønskes), vendt i krydret olie-
dressing, petit tomat, hummus hertil tacobrød.

Tilkøb af Paneret Fisk eller Kylling **+kr. 30,-**

DE: Ein gemischter Salat mit Quinoa, Bulgur, schwarzen Bohnen, Kräutern und Gemüse
Leckeres vegetarisches Gericht mit selbstgemachten frischen Käse (falls erwünscht), Vinaigrette,
Kirschtomaten, Hummus sowie Tacobrot
Mit paniertem Fisch oder Hähnchen

Blåmusling/ Moule Frites m rustikke pommes **kr. 140,-**

Mindst 500g hvidvins dampede blåmuslinger, i hvidløg, fløde & grønt, en opskrift
der er noget for sig, hertil rustikt brød & Black Garlic Aioli.

DE: Gedämpfte Muscheln, mit Weißwein, Knoblauch, Sahne und etwas Gemüse. Köstliches Rezept
mit rustikalem Brot, pommes & schwarzem Knoblauchs Aioli

Hjemmerøget Røget laks (Lachs aus eigener Räucherei) **kr. 150,-**

Kartoffelsalat, Marina Salat & håndpillede rejer, toppet m citron & dild.

DE: Mit Kartoffelsalat, Marina Salat sowie handverlesene Krabben, mit Zitrone und Dill

Stjernesnud (Sternschnuppe)..... **kr. 150,-**

Bund af friskbagt rustikt brød, vores klassiske hvide tartar sauce, romaine slides,
stegt tempura battered hvidfisk, dampet torskerilette m dild, stykke af vores røget
laks, toppet m håndpillede rejer, rogn, både af citron, samt petit tomat.

Vælg XL, m dobbelt stegt fisk **+kr. 30,-**

DE: Auf Frisches brot, mit klassischer Tartarsauce, Romaine slides, frittiertem Fischfilet im Bierteig,
gedämpftes Kabeljau Rilette mit Dill, ein Stück Lachs aus eigener Räucherei, handverlesene
Krabben, Rogen, dazu Zitrone und Kirschtomaten
Wähle XXL mit dobbelt frittiertem Fischfilet

Fish N' Chips **kr. 120,-**

2 Tempura battered hvidfisk, rustikke pommes, både af citron, tartar sauce & slaw.

DE: 2 frittierte Fischfilet im Bierteig, rustikale Pommes Frites, dazu Zitrone, Tartarsauce und
Coleslaw

Soft-Shell Tacos x2

Vælg: Paneret Fisk eller Kylling **kr. 135,-**

Håndlavede tacobrød. Hertil hvid bbq-sauce (kylling)/ tartar sauce (fisk), slaw,
toppet m lime, hertil majscolbe & Marina Salat.

DE: Auswahl: mit paniertem Fischfilet oder Hähnchen

Selbstgemacht Tacobrot, mit weisser Barbecuesauce (Hähnchen) / Tartarsauce (Fisch), Coleslaw,
dazu Maiskolben, Marina Salat und Lime

PariserBøf (Hacksteak)..... **kr. 140,-**

200g hakkebøf af Aberdeen Black Angus, toppet m frisk peberrod, kapers, syltede
rødbeder & æggeblomme. Serveret på ristet rustik brød.

Vælg XL, m dobbelt bøf **+kr. 30,-**

DE: Dänischer Klassiker: 200g Aberdeen Black Angus Hacksteak, getoppt mit frischem Meeretich,
Kapern, roten Beeten, und rohem Eigelb. Angerichtet auf frischem Schwarzbrot

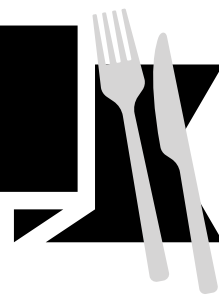
Wähle XXL mit doppeltem Hacksteak

M|M fact!
Vores bacon tager
35 dage at
producere og er lavet
af Grambogård
Dyrevelfærds
grise.



BURGERS @ MOMMARK

Hele Dagen
(Ganzen Tag)



kr. 145,- inkl valgfri side

Alle burgere serveres i ristet brioche bolle toppet m sorte sesamfrø. Smurt m Hjemmelavede dressinger. Frisk romaineslide, tomat & løg.

DE: Alle Burger werden im getoasteten Briochebrötchen mit schwarzem Sesam serviert, dazu hausgemachte Saucen, frischem Romainesalat, Tomaten und Zwiebeln



Okse (Rind)

af stegt Aberdeen Black Angus oksekød m bacon & røget cheddar, toppet m relish af grønt

DE: Aberdeen Black Angus Rind mit Bacon und geräuchertem Cheddarkäse, dazu Gemüserelish

Vegetar (Vegetarisch)

af hjemmelavet bønnebøf m urter & grønt, smurt m hummus (Veganer? Spørg personalet)

DE: Selbstgemachter Bohnen-Paddy mit Kräutern und Gemüse, garniert mit Hummus (Veganer? Bitte fragt unser Servicepersonal)



Kylling (Hänchen)

m 3 stegte paneret krydrede kyllinge stykker & røget cheddar

DE: 3 panierte Hänchenstücke mit Kräutern und geräuchertem Cheddarkäse



Fisk (Fisch)

m stegt tempura hvidfisk, kapers & garneret m rejer

DE: frittiertes Fischfilet im Bierteig, mit Kapern und Krabben garniert

Valgfri Side (Beilage nach Wahl):

BBQ Gulerodssalat (BBQ Karottensalat)

Coleslaw,

Kartoffelsalat,

Sprøde Chips m Røget Salt,

Marina Salat

Rustikke Pommes m Black Garlic Aioli

Majskolber (Maiskolben)

EKSTRA NYHED! (Jetzt NEU!)

Udskift vores briochebolle m en
GLUTENFRI bolle

(Glutenfrie Brötchen anstatt
Briochebrötchen)

kr. +15,-

HYGGESKÅLE TIL BORDET

"mens vi venter" (Kleiner Starter)

kr. 30,- pr. stk.

Vælg imellem:

KartoffelChips m røget havsalt

Rustikke Pommes m Black Garlic Aioli

Kyllinge Stykker 2 styk m Hvid BBQsauce


Vores Rustikke brød m Blue-cheese smør


Tacobrød m Hummus


M|M fact!
Vores mayonnaise
rører vi fra bunden,
og bruger denne i
alle vores
dressinger.


AFTEN

FRA KL. 17.00
(AB 17.00 Uhr)

 **Hel fladfisk a la M|M i nye klæder (Ganze Flunder)..... kr. 175,-**
Med små friske kartofler, hertil hvid sovs m persille, rogn, tang og friske urter.
DE: Mit kleinen Kartoffeln, dazu PEtersiliensosse, Rogen, Algen und frische Kräuter

 **M|M Stew - Jumbo Rejer (Eintopf mit Riesengarnelen)..... kr. 160,-**
Jumbo rejer, majs, kartofler & grønt - dampet i krydret sovs, m tacobrød.
PS. Husk vådservietter.
DE: Riesengarnelen, Mais, Kartoffeln und Gemüse - gedämpft in würziger Soße, mit Tacobrot

 **OkseSteak (Rindersteak)..... kr. 165,-**
Marineret 180g oksefilet, toppet m friske urter. Hertil blue-cheese smør & majscolbe på siden. BBQ Gulerodssalat; af gulerod, couscous, friske majs & persille. Serveret m enten rustikke pommes & Black Garlic Aioli eller vores kartoffelsalat.
DE: 180g mariniertes Rindersteak mit frischen Kräutern, dazu Blue-cheese-Butter und Maiskolben. Serviert mit BBQ Karottensalat aus Karotten, Couscous, frischem Mais und Petersilie. Wahlweise mit rustikalen Pommes Frites mit schwarzem Knoblauchs Aioli oder unseren selbstgemachten Kartoffelsalat

 **Modnet SvineKotelet m ben (Schweinskotelet am Knochen)..... kr. 160,-**
250g+ af Grambogård Dyrevelfærds-gris, glazed og stegt.
Hertil blue-cheese smør & majscolbe på siden. BBQ Gulerodssalat; af gulerod, couscous, friske majs & persille. Serveret m enten rustikke pommes & Black Garlic Aioli eller vores kartoffelsalat.
DE: 250g Grambogård Schwein aus artgerechter Haltung, glasiert und gebraten
Dazu Blue-cheese-Nutter und Maiskolben. Wahlweise mit rustikalen Pommes Frites mit schwarzem Knoblauchs Aioli oder unseren selbstgemachten Kartoffelsalat

 **BØRNERETTER** op til 12 år
(KINDERGERICHTE bis zu 12 Jahren)

kr. 65,-

Vælg imellem:

Fiske nuggets, Kyllinge stykker eller kogt wienerpølse

Hertil små tomater, gulerodsstave & valgfri dip.

Vælg dertil: små kartofler, majscolbe, rustikke pommes eller Marina Salat

(Wähle zwischen):

DE: Fischnuggets, Hähnchen oder Wienerwürstchen

Dazu kleine Tomaten, Karottenstäbchen & Dip nach Wahl

Wähle zusätzlich aus: kleinen Kartoffeln, Maiskolben, rustikalen Pommes Frites oder Marina Salat

TIL DEN SØDE TAND



DESSERTER: (NACHTISCH)

Cookie m softice

M | M Havskum (Meeresschaum)

Lun Kannelsnegl-Skål m softice (Warmer Zimtstrudel mit Softeis)

I VORES KAGEMONTRE: (KUCHENAUSWAHL)



Alle kager er inkl. softice

(alle Kuchen sind inkl. Softeis)

Gulerodskage m mascarponecreme

(Karottenkuchen mit Mascarpone)

Drømmekage m brændt kokus

(Traumkuchen mit geröstetem Kokos)

Æblekage m karamel & vaffel crumble

(Apfelkuchen mit Karamel und Waffelkrokant)

Og der kommer løbende nye til...

Frit valg
(Freier Wahl)

kr. **50**,-