



# *Café - Menü*

**DEUTSCH**

# *Wir von HOS TETZLAFF möchten Sie hier bei uns herzlich willkommen heißen.*

Zum ersten Mal öffnete HOS TETZLAFF seine Türen am 25. Januar 2007. Alles begann damit, dass Niels Tetzlaff eine richtig guten Einfall hatte und damit zu seiner Mutter Birgitte Tetzlaff ging, um sie an seinem Geistesblitz teilhaben zu lassen.

Im Prinzip handelte die Idee in all ihrer Einfachheit davon, ein Geschäft zu eröffnen mit den besten Früchten im Angebot, mit Regalen, reichlich gefüllt mit Nordjütlands besten Produkten, mit einer Salatbar voller hausgemachter Leckereien, Sandwiches und dem guten dänischen Smørrebrød.

Mit der Zeit stieg die Nachfrage nach hausgemachtem Gerichten jedoch mehr und mehr an. Das Geschäft wurde zu klein, um dem Zuspruch der Kunden gerecht zu werden und so zogen sie um in Løgstørs Hauptgeschäftsstraße. Hier hatte man die Möglichkeit, ein Café einzurichten, mit Sitzplätzen drinnen wie draußen. Das eröffnete ganz neue Perspektiven und damit ein neues Konzept für Mutter und Sohn. Angefangen

hatten sie zu Zweit und heute, acht Jahre später, arbeiten zehn

Mitarbeiter bei Tetzlaffs. HOS TETZLAFF ist jetzt anerkannter Ausbildungsplatz für sowohl die Einzelhandelsausbildung als auch fürs Catering, für Smørrebrødsauszubildende (Ja, das gibt es in Dänemark!) und für Köche. Niels Tetzlaff selbst hat seine Ausbildung zum Koch 2015 absolviert.

Tetzlaff ist der Familienname. Bis auf Weiteres ist man in der Geschlechterforschung bis in das Jahr 1813 gekommen, in dem Niels Tetzlaffs Ur-Ur-Ur-Urgroßvater, Johan Tetzlaff, Tischlermeister, in Kopenhagen auftaucht. Der Name soll wohl aus Pommern stammen. Die Familie hat in Kopenhagen gewohnt, bis Niels Tetzlaffs Großeltern mütterlicherseits nach Løgstør zogen.



*Servieren wir gern von 8 - 16 Uhr*

*- Der beste Start in den Tag -*

**145**  
DKK

## *Tetzlaff-Brunch*

**Genießen Sie unseren opulenten Brunch  
mit den leckersten Spezialitäten.**

Wir servieren Ihnen einen Brunch-Teller mit Ei, Würstchen und Bacon, mit französischem Brie, hausgemachtem Geflügelsalat, Salami, amerikanischem Pancake und mildem Joghurt mit süßem Streusel. Dazu reichen wir getoastetes Roggen- und Weißbrot, einen biologischen Saft (25cl) eigener Wahl, sowie Kaffee oder Tee soviel Sie wünschen.



# Im Burger-Himmel

Für unsere Burger verwenden wir ausschließlich ausgewählte Zutaten aus dem heimatlichen Nordjütland. Unser Wunsch ist es, Ihnen den guten Geschmack Nordjütlands zu vermitteln, ungeachtet welchen Burger Sie wählen.

## Biker Burger

180 g hausgemachtes Tetzlaff-Rinderhacksteak, Bacon, Käse, frischer Salat, Knoblauch- oder Tetzlaffdressing, Spiegelei, Jalapeños, eingelegte Rote Zwiebeln und gebratene Zwiebeln **110 DKK**

## Nachos Burger

Wählen Sie zwischen Hähnchenbrust oder 180 g hausgemachtem Tetzlaff-Rinderhacksteak, außerdem Nachos, Käse, Jalapeños, Salsa und frischer Salat **95 DKK**

## American Burger

180 g hausgemachtes Tetzlaff-Rinderhacksteak, Bacon, 2 Käsesorten, süßer Senf, Heinz Ketchup, Pickles und frischer Salat **95 DKK**

- Der Populäre -

## Tetzlaff Burger

Unser meist verkaufter Burger besteht aus einem großen hausgemachten Tetzlaff-Hacksteak vom nordjütlandischen Rind, sowie Bacon, Käse, frischem Salat und wird natürlich abgerundet mit dem wohlbekannten, würzigen Tetzlaffdressing. Guten Appetit!

**95**  
DKK

## SCHARFE SACHE!! Hot Burger

180 g hausgemachtes Tetzlaff-Rinderhacksteak, Bacon, Käse, frischer Salat, Jalapeños und HOT Dressing **95 DKK**



## PAC Burger

180 g hausgemachtes Tetzlaff-Rinderhacksteak, Bacon, Käse, hausgemachter Gurkensalat, Zwiebelringe, frischer Salat und BBQ Sauce **95 DKK**

- Für Beef!- Freunde -

## The Man Burger

Hier servieren wir Ihnen einen Herrenburger mit 180 g hausgemachtem Tetzlaff-Rinderhacksteak, 200 g Pulled Pork, 100 g Crispy Chicken, Bacon, zwei verschiedenen Käsesorten, BBQ Sauce, Tetzlaff-Dressing und selbstverständlich NICHTS Grünes im Man Burger!

**135**  
DKK

## Altdänisches Bøfsandwich

180 g hausgemachtes Tetzlaff-Rinderhacksteak, Tetzlaffs Braune Sauce, zwei Sorten Zwiebeln, eingelegte Gurken und Rote Bete, Ketchup, Remoulade und Senf **95 DKK**

## Sungi Burger

Crispy Chicken, Salsa, Cheddarkäse, Nachos und frischer Salat **95 DKK**

## Steak Burger

Ein 200 g - Steak vom nordjütlandischen Rind, Salat, Cheddarkäse, gebratene Zwiebeln, Knoblauchdressing **119 DKK**

## Krustenbraten Sandwich

Eine Scheibe Krustenbraten vom Schwein, frischer Salat, Rotkohl, Gurkensalat und Creme Fraiche **75 DKK**



- Genug für Zwei -

## Slider Menü - Das Schiebe-Menü

2 x 3 leckere Miniburger, genau wie die Großen - nur im Miniformat. Wählen Sie gern drei verschiedene!

Nicht gewählt werden können: Das Krustenbraten Sandwich, der Steak Burger und The Man Burger

**170**  
DKK

## Beilagen

Darf es noch "a little something on the side" sein?

Ketchup, Remoulade, Mayo oder Pommes Frites Sauce? Kostet nix...

3 gebackene Zwiebelringe oder 3 Chili Cheese Haps **15 DKK**

3 Hot Wings **20 DKK**

3 Southern Fried Chicken **25 DKK**

Portion Pommes Frites, gewürzt nach Hausmacher Art **15 / 30 / 35 DKK**

Portion Chili Fritten **15 / 30 / 40 DKK**

Portion Kartoffelwedges, gut gewürzt **15 / 30 / 40 DKK**

Chili Cheese Fritten **25 / 40 / 50 DKK**

**EXTRA** Knoblauch- oder Chilimayo **8 DKK**

**EXTRA** Bearnaise Sauce, warm **12 DKK**

## Extras

Fügen Sie Zubehör ganz nach Ihrem Gusto hinzu und machen Sie damit den Burger zu IHREM Burger!

**GO LARGE** 1 hausgemachtes Tetzlaff-Rinderhacksteak extra **+25 DKK**

Extra Käse, Bacon, Jalapeños, eingelegte Rote Zwiebeln oder gebratene Zwiebeln **+8 DKK**

Amerikanischer Coleslaw, Gorgonzola, Pickles oder Spiegelei **+12 DKK**

# Hausgemachte Sandwiches

## Sandwiches

Wählen Sie zwischen hellem oder grobem Brot  
Chili, Kräuter oder Vollkorn **+5 DKK**

### Warmgeräucherter Lachs

Eingelegte Rote Zwiebeln, frischer Salat, Tomate und Gurke **75 DKK**

### Chicken und Bacon

Frischer Salat, Tomate, Gurke und Curry Dressing **75 DKK**

### Eier und Hochseekrabben

Frischer Salat, Tomate, Gurke und Creme Fraiche **75 DKK**

### Hausgemachter Krabbensalat

Frischer Salat, Tomate und Gurke **75 DKK**

### Frikadelle

Eingelegter Rotkohl, frischer Salat, Gurkensalat  
und Creme Fraiche Dressing **75 DKK**

### Schweinebraten

Eingelegter Rotkohl, frischer Salat, Gurkensalat  
und Creme Fraiche Dressing **75 DKK**

## Gegrillte Sandwiches

Unsere gegrillten Sandwiches werden mit einem großen, mit  
Meersalz und Oregano gewürzten Sandwichbrot angerichtet.

### Mexikanisch

Chicken, Bacon, Jalapeños, Cheddarkäse, Rotzwiebel **85 DKK**

### Toast

Kasseler, Käse, Zwiebel, Ketchup, süßer Senf **85 DKK**

- Die feinste Marinade -

### Cubano m/Mojo Pork

Probieren Sie unsere leckeren gegrillten Cubanos  
m/Mojo Pork Sandwiches, inspiriert von den Bistros  
in Miami: Eine Scheibe Kasseler, Cheddarkäse, Mojo Dressing  
und natürlich Nakkenfilet, mariniert in unserer selbst  
kreierten Mojo Marinade.

**85**  
DKK

### Currychicken

Bacon, Ananas, Cheddarkäse, Curry Dressing **85 DKK**

## Deluxe Sandwiches

Wählen Sie zwischen hellem oder grobem Brot  
Chili, Kräuter oder Vollkorn **+5 DKK**

### Deluxe Chicken und Bacon

Frischer Salat, Tomate, Gurke, eingelegte Rote  
Zwiebeln, Karotten und Sahnkäse **85 DKK**

### Chicken und Bacon Nachos

Frischer Salat, Tomate, Gurke, Nachos, Jalapeños und Salsa **85 DKK**

### Deluxe Warmgeräucherter Lachs

Eingelegte Rote Zwiebeln, frischer Salat, Tomate,  
Gurke, Karotten, Sahnkäse und Pesto **85 DKK**

## Extras

Käse, Bacon, Jalapeños, eingelegte Rote Zwiebeln  
oder gebratene Zwiebeln . . . . . **+8 DKK**

Käse, Bacon, Jalapeños, eingelegte  
Rote Zwiebeln oder gebratene Zwiebeln. . . . . **+12 DKK**

## Beilagen

Ketchup, Remoulade, Mayo oder  
Pommes Frites Sauce? Kostet nix...

3 gebackene Zwiebelringe oder 3 Chili Cheese Haps **15 DKK**

3 Hot Wings **20 DKK**

3 Southern Fried Chicken **25 DKK**

Portion Pommes Frites, gewürzt nach  
Hausmacher Art **15 / 30 / 35 DKK**

Portion Chili Fritten **15 / 30 / 40 DKK**

Portion Kartoffelwedges, gut gewürzt **15 / 30 / 40 DKK**

Chili Cheese Fritten **25 / 40 / 50 DKK**

**EXTRA** Knoblauch- oder Chilimayo **8 DKK**

**EXTRA** Bearnaise Sauce, warm **12 DKK**

## American Sandwiches

Wählen Sie zwischen hellem oder grobem Brot,  
oder auch Chili-, Kräuter- oder VollkornBrot.

### Pulled Pork

Amerikanisches Coleslaw, BBQ Sauce und Tetzlaff Dressing **95 DKK**

### Philly Cheese Steak

Langzeitgebratenes Kalbsfilet, frischer Salat, Zwiebeln/  
Paprika, Cheddarkäse und French Dressing **95 DKK**

### Club Sandwich

Hähnchen, Bacon, frischer Salat, Curry  
Dressing und Spiegelei **95 DKK**

# Snacks & Salatbar

## Snacks

**Snack-Korb** 4 gebackene Zwiebelringe, 4 Chili Cheese Haps, 4 Hot Wings, nachos, salsa und Creme Fraiche **75 DKK**

3 gebackene Zwiebelringe **15 DKK**

3 Chili Cheese Haps **15 DKK**

3 Hot Wings **20 DKK**

**EXTRA** Knoblauch- oder Chilimayo **+8 DKK**



## Salat

Lassen Sie sich Ihren Salat aus der großen Auswahl an unserer Theke zubereiten und toppen Sie ihn mit einer Sorte folgender Leckereien: Chicken Curry, Chicken Mexicana, Frikadelle, Krabben oder warmgeräucherter Lachs, inkl. Flute  
Normal **69 DKK** / Groß **89 DKK**

**EXTRA** Helles oder grobes Brot **+5 DKK**

**EXTRA** Fleisch/Fischportion **+10 DKK**

## Nachos

**Nachos** Cheddarkäse, Salsa und Creme Fraiche **60 DKK**

**Nachos Chicken** Cheddarkäse, Salsa und Creme Fraiche **80 DKK**

**EXTRA** Jalapeños oder Guacamole **+8 DKK**

## Pommes

Ketchup, Remoulade, Mayo oder  
Pommes Frites Sauce? Kostet nix...

**Pommes Frites, gewürzt nach Hausmacher Art  
oder Kartoffelwedges**

Normal **40 DKK** / Groß **50 DKK**

**Chili Cheese Fritten** mit Cheddarkäse und Chilipulver  
Normal **40 DKK** / Groß **50 DKK**

**EXTRA** Knoblauch- oder Chilimayo **+8 DKK**

**EXTRA** Bearnaise Sauce, warm **+12 DKK**

# Klassisches dänisches Smørrebrød

DAS ist Kult in Dänemark, ein absolutes Probier-Muss:  
Brot mit reichhaltiger und ganz spezieller Auflage

## Auf Roggenbrot

### Eier und Hochseekrabben

Cavi-Art (ein vegetarischer Tangkaviar), Mayo, Tomate und Garnitur

### Roastbeef

Remoulade, geröstete Zwiebeln, Meerrettich, saure Gurke und Garnitur

### Presswurst

Zwiebel, Jus, eingelegte Rote Zwiebeln und Garnitur

### Kasseler

Italienischer Salat, Karotten, Spargel und Garnitur

### Dyrlægens Natmad (Das Abendbrot des Tierarztes)

Leberpastete, Salzfleisch, Zwiebel, Jus, Meerrettich und Garnitur

### Pfannengebratenes Fischfilet

Mayo oder Remoulade, Krabben und Garnitur

### Kalbsroulade

Meerrettichsalat, roh eingelegter Rotkohl, Meerrettich und Garnitur

### Hähnchenfilet mit Bacon

Curry Dressing, Karotten und Garnierung

### Schweinebraten

Rotkohl, Pickles, Apfelsine, saure Gurke und Garnitur

49  
DKK

## Auf Weissbrot

### Warmgeräucherter Lachs

Cavi-Art, hausgemachtes Dressing, eingelegter Rotkohl, Spargel und Garnitur **89 DKK**

### Krabbenbrot

Mayo, Cavi-Art, Spargel und Garnitur **79 DKK**

### Käsebrötchen

Wählen Sie den Käse selbst aus, dazu eingelegte Rote Zwiebeln, Orange und Garnitur **49 DKK**

### Presswurst

Zwiebel, Jus, eingelegte Rotzwiebel und Garnitur **49 DKK**

## Branntwein

### Unser Branntwein von der Nordisk Brænderi

Dieser Branntwein wird aus nordischen Früchten, Kräutern, Beeren und weiteren Pflanzen gebrannt. Es werden nur die besten Zutaten verwendet, hier wird noch von Hand gesammelt, sortiert und bearbeitet. Der Branntwein gibt uns mit seinem Duft und seinem Geschmack einen favorablen Eindruck seiner Zutaten und ihrer nordischen Heimat.

Fragen Sie nach unserer Auswahl.

2,5 cl **35 DKK**

# Fisch und Muscheln

Unsere Miesmuscheln sind Limfjordmuscheln. Der Limfjord gilt als eines der besten Muschelgewässer der Welt, was sich sowohl in Qualität als auch im Geschmack der Muscheln ausdrückt. Wir servieren unsere Limfjordmuscheln vom 1. April bis zum 30. September.

### Krabbencocktail

Hochseekrabben, Cavi-Art, Spargel, frischer Salat, hausgemachtes Dressing, Garnitur und Flute **49 DKK / 79 DKK**

### Lachs Teller

200 g warmgeräucherter Lachs, eingelegte Rote Zwiebeln, frischer Salat, hausgemachtes Dressing und Flute **139 DKK**

### Fischteller

Warmgeräucherter Lachs, eingelegte Rote Zwiebeln, Krabben m/ Mayo, pfannengebratenes Fischfilet m/Remoulade, dampfgegarnte Miesmuscheln, Brot und Butter **169 DKK**

- Geschmack vom Feinsten !  
So schmeckts am Limfjord -

**1,25 kg in Bier  
gedämpfte Miesmuscheln**

1,25 kg in Bier gedämpfte Miesmuscheln mit Flute und Butter.  
Perfekt als Ausklang eines schönen Tages am Hafen ... oder  
einfach weil's fantastisch gut schmeckt!

119  
DKK

### 1,25 kg in Weißwein gedämpfte Miesmuscheln

Mit Wurzelgemüse, Flute und Butter **119 DKK**

### Moules Frites

750 g in Bier gedämpfte Miesmuscheln, Pommes  
Frites und Knoblauchmayo **119 DKK**

### Løgstører Sternschnuppe, klein

1 pfannengebratenes Fischfilet, Ei, Krabben, hausgemachtes Dressing, Cavi-Art und Garnitur auf Toast **89 DKK**

- Best in town -

**Løgstører  
Sternschnuppe**

Besonders stolz sind wir auf unsere populären Løgstører Sternschnuppen, und nicht nur wegen der guten und frischen Zutaten! Sie bekommen hier 2 pfannengebräunte Fischfilets mit Ei, Krabben, hausgemachtem Dressing, Cavi-Art auf Toast und das Ganze natürlich getoppt mit flotter Garnitur.

109  
DKK

### Løgstører Sternschnuppe Luxus

2 pfannengebratene Fischfilets, warmgeräucherter Lachs, gekochter Dorsch, Ei, Krabben, hausgemachtes Dressing, Cavi-Art und Garnitur **159 DKK**

### 2 pfannengebratene Fischfilets

Pommes Frites, frischem Salat und Remoulade **99 DKK**

**EXTRA** Pfannengebratenes Fischfilet **25 DKK**

**EXTRA** Gekochter Fisch **25 DKK**

**EXTRA** Warmgeräucherter Lachs **35 DKK**

# Gebratenes und Platten

## Hausgemachtes Omelette

Mit gebratenem Speck und Bacon, Tomaten, Schnittlauch, dazu Senf, geröstetes Roggenbrot und Butter **99 DKK**

## Cesar Salat

Mit Bacon, Croutons, Vesterhavskäse, frischem Salat, Caesar Dressing, Flute und Butter. Normal **49 DKK** / Groß **79 DKK**

- Der perfekte Lunch -

## Lunch Teller

**159**  
DKK

Wir freuen uns, Ihnen unseren Lunch Teller anzubieten, denn Sie bekommen hier eine Reihe unserer schmackhaftesten Leckereien serviert: Das pfannengebratene Fischfilet m/ Remoulade, eine hausgemachte Frikadelle m/ Kartoffelsalat, Roastbeef mit sauren Beilagen und Meerrettich, zwei Sorten Käse mit eingelegten Rote Zwiebeln, Flute, geröstetes Roggenbrot und Butter.

## Plankebøf

Ein hausgemachtes Hack Beefsteak mit Pommes Frites, Bearnaise Sauce, frischem Salat, Flute und Butter **95 DKK**

## Steak Bearnaise

200 g Steak vom nordjütlandschen Rind, Pommes Frites, frischer Salat, Bearnaise Sauce, Flute und Butter **139 DKK**



## Schnitzel vom Schwein

Mit Pommes Frites, Bearnaise Sauce, frischem Salat, Flute und Butter **95 DKK**

- Ein sicherer Hit -

## Pulled Pork Spezial

**95**  
DKK

Das leckerste, zarte, hausgemachte Pulled Pork mit Pommes Frites, scharfem Tetzlaff Dressing und BBQ Sauce.

## Pariserbøf

Ein hausgemachtes Hack Beefsteak auf Toast mit Roter Bete, eingelegten Rote Zwiebeln, Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Garnitur und einem rohen Eigelb, so gehört sich das in Dänemark! **90 DKK**

## Kalbsfilet Spezial

Geschnetzeltes vom langzeitgebratenen Kalbsfilet, Pommes Frites, Zwiebeln, Paprika, Cheddar Käse, Creme Fraiche und French Dressing **95 DKK**

## Wienerschnitzel

Kalbsfilet aus der Keule, garniert mit Zitrone, Sardelle, Meerrettich und Kapern, - diese Garnitur nennen wir übrigens "Wiener-Dreng"! Dazu Bratkartoffeln, buttergedämpfte Erbsen und Buttersauce **149 DKK**

# KINDERTELLER FÜR KINDER UND KINDLICHE SEELEN

## KINDERTELLER

### Kinderfisch

Pfannengebratenes Fischfilet, ABC-Pommes und Gurkenstäbchen **65 DKK**

### Kinderchicken

Crispy Chicken, ABC-Pommes und Gurkenstäbchen **65 DKK**

### Kinderfrikadelle

2 Frikadellen, ABC-Pommes und Gurkenstäbchen **65 DKK**

### Kinderburger

Den wählst du selbst, dazu gibts ABC-Pommes und Gurkenstäbchen **65 DKK**

## KINDERBURGER

### Oliver Burger

90 g hausgemachter Tetzlaff Burger, Ketchup, frischer Salat und Gurkenstäbchen **40 DKK**

### Malou Burger

90 g hausgemachter Tetzlaff Burger, Ketchup, Remoulade, geröstete Zwiebeln und Gurkenstäbchen **40 DKK**

### Johanne Burger

100 g Crispy Chicken, frischer Salat, Creme Fraiche und Gurkenstäbchen **40 DKK**

### Liva Burger

Frikadelle, frischer Salat, Creme Fraiche und Gurkenstäbchen **40 DKK**



## NACHOS

**Nachos** Cheddarkäse, Salsa und Creme Fraiche **60 DKK**

**Nachos Chicken** Cheddarkäse, Salsa und Creme Fraiche **80 DKK**

**EXTRA** Jalapeños oder Guacamole **+8 DKK**

## POMMES

Ketchup, Remoulade, Mayo oder Pommes Frites Sauce? Kostet nix...

**Pommes Frites, gewürzt nach Hausmacher Art oder Kartoffelwedges**

Normal **40 DKK** / Groß **50 DKK**

**Chili Cheese Fritten** mit Cheddarkäse und Chilipulver

Normal **40 DKK** / Groß **50 DKK**

**EXTRA** Knoblauch- oder Chilimayo **+8 DKK**

**EXTRA** Bearnaise Sauce, warm **+12 DKK**

## SNACKS

**Snack-Korb** 4 gebackene Zwiebelringe, 4 Chili Cheese Haps, 4 Hot Wings, nachos, salsa und Creme Fraiche **75 DKK**

3 gebackene Zwiebelringe **15 DKK**

3 Chili Cheese Haps **15 DKK**

3 Hot Wings **20 DKK**

# Getränke

## Bier

### FUR Bryghus

Auswahl der Brauerei FUR. 50 cl. . . . . 55 DKK

### Tetzlaff Classic Bier

Spezial Bier vom Brauhaus FUR. 50 cl. . . . . 55 DKK

## Tetzlaff Classic Fassbier

Spezial Bier vom Brauhaus Fur. Wird serviert von April bis September solange am Lager.

Normal 35 DKK / Medium 45 DKK / Groß 55 DKK

Tuborg / Carlsberg. . . . . 30 DKK

Carlsberg Nordic Non-alcohol. 33 cl. . . . . 30 DKK

Tuborg Classic 33 cl. . . . . 35 DKK

Budweiser 33 cl. . . . . 40 DKK

Corona mit Lemon. 33 cl. . . . . 40 DKK

Erdinger Kristall oder dunkel. 40 cl. . . . . 50 DKK

Grimbergen Blond oder Double. 33 cl. . . . . 40 DKK

Grimbergen Blond oder Double. 75 cl. . . . . 85 DKK



## Kaffee/Tee

Kaffee/Tee Americano, Latte, Cappuccino, Latte-Macchiato, Winer-Melange, Espresso, Double Espresso. . . . . 25 DKK

Tee. . . . . 25 DKK

Kaffee/Spezialkaffee oder Tee nachfüllen. . . . . +5 DKK

Heisser Kakao mit Sahne. . . . . 35 DKK

Pfannkuchen mit Eis. . . . . 35 DKK

Warmer Apfelkuchen mit Vanillecreme. . . . . 35 DKK

Aalborg Chokolade Auswahl und Preise in der Vitrine

## Soda & Juice

### Soda, 33 cl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Life. . . . . 25 DKK

### Soda, 50 cl

Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Life, Tuborg Squash (Orange), Mineralwasser mit Lemon oder Lime-Holunder, Carlsberg Sport, Schweppes Lemon. . . . . 30 DKK

Nestea Icetea Peach 50 cl. . . . . 30 DKK

Cocio (cold chocolate) 40 cl. . . . . 30 DKK

Carlsberg Mineralwasser 50 cl. . . . . 22 DKK

Eiswasser pro Person. . . . . 15 DKK

### Ökologische Säfte und Smoothies

Holunder, Erdbeeren, Rharbarber, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Schwarze Johannisbeere/Apfel, Blut-Orange. 25 cl. . . . . 30 DKK

### Klassische französische Limonade mit Kohlensäure

Apfel, Birne, Pink, Blaubeeren/Granatapfel, Orange, Blut-Orange. 75 cl. . . . . 95 DKK

# Wein

## Weiß-Wein

### HAUS-WEISS-WEIN

#### Claude Val Blanc

Vin de Pays d'Oc

70 cl **149 DKK**   Glas **45 DKK**

#### Chablis Classique

70 cl **229 DKK**   35 cl **139 DKK**

#### Trimbach Riesling

70 cl **169 DKK**   35 cl **109 DKK**

## Rot-Wein

### HAUS-ROT-WEIN

#### Claude Val Rouge

Vin de Pays d'Oc

70 cl **149 DKK**   Glas **45 DKK**

#### Elderton

Shiraz-Cabernet

70 cl **159 DKK**   35 cl **99 DKK**

#### Pomerol Commadiere

Merlot-Cabernet Francs-Cabernet Sauvignon

70 cl **249 DKK**   35 cl **149 DKK**



## *Hos Tetzlaff*

Østerbrogade 22A, DK-9670 Løgstør

+45 9867 7191   hostetzlaff@hotmail.com   www.hos-tetzlaff.dk

### *Öffnungszeiten*

Montag - Mittwoch 8:00 - 19:00

Donnerstag - Samstag 8:00 - 20:00

*Folgen Sie uns auf*   
**facebook.com/hostetzlaff**

Hier können Sie u.a. unser wechselndes Tagesgericht,  
aktuelle Angebote u.v.m. in Erfahrung bringen.