

# Den Gode Viking

Orøs Familierestaurant & Steak House

Esmosevej 11, Næsby, 4305 Orø - [www.dengodeviking.dk](http://www.dengodeviking.dk)



## Menukort sæson 2020:

*God mad til rimelig priser*

*Alm. Menu / Fastfood / A la Carte / Steaks  
kaffe / kage / Is / Hjemmelavet chokolade.*

*En del af vores retter bliver nu med velfærds kød:  
Nordjysk Naturkød, Don Pedro og Dansk Landgris (friland)*

*Vi har ikke et kæmpe mandskab, derfor kan vi holde priserne ned  
samtidig med at vi kan få en god kvalitets råvarer.*

*Vi har også begrænsede åbningstider og det være en rigtig  
god idé og bestille bord først. 59474796.*

*Åbningstider: Torsdag, Fredag & Lørdag : 12.00 – 20.00  
Søndag: 12.00 – 16.00*

*Torsdag & Fredag åbner det varme køkken først kl. 16.00  
men der vil være sandwich og smørrebrød.*

*( Vi kan åbne andre dage også, dog ved minimum 8 personer ).*

*Vi har nogle faste menuer som kører det meste af sæsonen  
de vil være klar med det samme, alt andet fra menukortet  
vil der altid være en eller anden form for ventetid på.*

## ***Faste tilbud, som er hurtig og gå til:***

### **Torsdag & Fredag fra 12.00 – 15.00:**

Det varme køkken åbner først kl. 16.00, indtil da tilbydes, Kaffe, Kaffe Latte, Cappucino, diverse thebreve og selvfølgelig **hjemmelavet chokolade med flødeskum**, samt Irsk kaffe.



Dertil diverse kager og desserter, men du kan også vælge vores tilbud:

3 lækre håndmadder  
med 1 genstand.

**KUN: 75,- kr.**



### **Lørdag & Søndag fra 12.00 – 15.00:**

Øens mest spændende Tapas-Bufferet, 15 – 20 forskellige små retter inspireret af menu fra lande Jorden rundt. nogen ting vil gå igen, men mange ting vil skiftes ud med nye hver weekend.

Det kan nævnes, at der i denne weekend, uge 26, vil være Dansk, Kinesisk, Spansk, Italiensk og Græsk.

**109,- kr.**



**HUSK!** Vores tapas-buffet er anrettet i små fade/skåle, og personalet styre det lune, samt der er begrænset antal personer ad gangen ved vores buffet. Der er sprit og vådservietter flere steder.

----- Du kan være helt tryk -----

Hver Torsdag aften fra 17.00 – 19.30

**Fast**

## Viking Buffet:

Spareribs – Revelsben – Hotwings  
forskellige slags tilbehør, sauce,

**Ad libitum: kun 99,- kr.**

( Take Away: 89,- kr. )



**Fast**

Hver Fredag aften fra 17.00 – 20.00

## Stegt Flæsk:

Nok Danmarks eneste sted hvor du  
Kan vælge mellem: Blødt, Mellem,  
Tørstegt, BBQ, Paneret & æblekompot.  
+ Persillesauce, Kartoffler, sennep & rødbeder.

**Ad libitum: kun 109,- kr.**

( Take Away: 89,- kr. )



**Fast**

Hver Lørdag aften fra 17.00 – 20.00

## Wienerschnitzel:

Af Kalveinderlår 250 gr. Fra NordJysk.  
naturkød, som anbefales af Dyrenes Beskyttelse  
som noget af det bedste velfærdskød.  
Braskartofler, 2 slags sauce, ærter & "drenge".

**Tilbehør som adlibitum kun 139,- kr.**

( Take Away: 129,- kr. )



*Vi anbefaler man bestiller bord, for at være sikker på plads.*

## *Menukort:*

### **Menu fra kl. 12.00**

#### **Pariserbøf: ( Nordjysk Naturkød )**

119,- kr.

Ca. 200 gr. Bøf. - Ristet brød - Pickles - Reven peberrod - Kapers  
Løg - Ægblomme - Rødbeder

#### **Stort Stjeneskud**

99,- kr.

2 stk. paneret rødspættefilet - 1 hvidvinsdampet rødspættefilet  
På rugbrød - Rejer - Kaviar - Aspires - Mayonnaise - Citron og dild.

#### **Lille Stjeneskud**

89,- kr.

1 stk. paneret rødspættefilet - 1 hvidvinsdampet rødspættefilet  
På rugbrød - Rejer - Kaviar - Aspires - Mayonnaise - Citron og dild.

#### **Stjerneaster**

89,- kr.

2 stk. paneret rødspættefilet - På rugbrød  
Rejer - Kaviar - Aspires - Mayonnaise - Citron og dild.

#### **Grillkylling m/pomme frites**

79,- kr.

ca. 500 gr. Ovngrillet / stegt dansk kylling.  
Krydder pomme frites - hjemmerørt remoulade og drue agurker.

#### **Fiskefilet m/pomme frites**

79,- kr.

2 stk. paneret rødspættefilet med Krydder pomme frites  
hjemmerørt remoulade og drue agurker.

#### **Clubsandwich**

79,- kr.

Kyllingfilet, Karrydressing, Salat, Tomat, Rå agurk og Bacon

### **Børnemeny fra kl. 12.00**

#### **Vælg mellem:**

50,- kr.

Hjemmelavede frikadeller - Fiskefilet - Kyllingnugget - Grillpølse  
Tilbehør; pomme frites samt frit valg af dyppelse.

### **Forrets menu fra kl. 17.00**

#### **Rejecocktail:**

55,- kr.

Salat - Grønlandske rejer - Citron - Kaviar - Dild - Aspareges  
Dertil særskilt dressing, Thousand Island.

# Menukort:

## Forretter.

Varmrøget Laks: 55,- kr.

Salat - Laks a ca. 110 gr. - Citron - Dild - Asparges.  
Dertil særskilt dressing. Thousand Island.

Tarteletter: 55,- kr.

2 tartelet skaller med hjemmelavet høns i asparges.

## Hovedretter fra kl. 17.00

Rib Eye steak ( Nordjysk Naturkød ): 249,- kr.

En flot marmoreret steak på ca. 400 gr. - 2 bagte kartofler -  
Bløde løg - Bearnaisesauce og blandet grønt.

Husets steak ( Nordjysk Naturkød ): 155,- kr.

Kalvefilet steak på ca. 250 gr. - Kryddert kartoffelbåde - Bløde løg  
Bearnaisesauce og blandet grønt.

Wienerschnitzel ( Nordjysk Naturkød ): 155,- kr.

Kalveinderlår på ca. 275 gr. - Bras kartofler - skysauce - "dreng"  
og ærter.

Hakkebøf ( Nordjysk Naturkød ): 119,- kr.

100 % oksekød. 200 gr. Bøf, med bløde løg, alm. hvide kartofler  
Rødebeder, Surt og Brun sauce.

Hel Rødspætte: 165,- kr.

Ca. 500 gr. Pandestegt hel rødspætte - Kartofler - Citron  
Grønt og Persille-smørsauce.

Lakse steak: 165,- kr.

Ca. 225 gr. Stegt laks med hummersauce - kartofler - Citron  
asparges - blandet grøn.

Vegetarret: 109,- kr.

Sprøg personalet om mulighederne.

## Desserter.

Isdessert m/4 kugler: 55,- kr.

Pandekage med is & flødeskum: 55,- kr.

2 Pandekager m/sukker & syltetøj: 35,- kr.

Softice dessert: 45,- kr.

Glammeldags æblekage: 45,- kr.

## *Special menu: Først efter kl. 17*

**Stegt Ål:** Ønsker du, stegt ål, så kan vi tilbyde det. Ad libitum. **295,- kr.**  
( opdræt ) Minimum 2 kuverter. og bestilles 3-4 dagen før.  
Serveres med enten persillesauce og kartofler eller  
flødestuede kartofler.

**Mht. allergener, kontakt vores personale eller skriv til os, så kan vi oplyse om allergenerne.**

Med forbehold for trykfejl og prisændringer

### **Drikkevarer:**

#### **Øl:**

33 cl.: Tuborg, Tuborg Classic, Carlsberg og Carls lager **25,- kr.**  
50 cl.: "Orø Guld" Svaneke bryggeri. **59,- kr.**  
50 cl.: Erdinger Dunkel og Erdinger Alkoholfri **59,- kr.**  
Fadøl: Tuborg Classic 25 cl. **28,- kr.** / 50 cl. **49,- kr.**

Derudover har vi forskellige speciel øl på fad, her er priserne fra 28,- / 40,- kr. ( 25 cl. )  
49,- kr. / 59,- kr. ( 50 cl. ). Ind i mellem kommer der helt specielle øl, som til tider kun er der i  
en begrænset periode.

#### **Sodavand:**

25 cl.: Coca Cola, Cola Zero, Squash, Sprite, Dansk V. Citrus, Dansk V.  
Sweppers Lemon  
( Samt 50 cl. Kildevæld ) **20,- kr.**  
50 cl.: Coca Cola, Cola Zero, Fanta Zero, Sprite.  
( Samt 40 cl. Cocio ) **29,- kr.**  
50 cl.: Mineralvand:  
I forhold sæsonen vil der være forskellige specielle sodavand **29,- kr.**  
Glas: Appelsin Juice - Æble juice - Mælk. **10,- kr.**  
Kande isvand: 0,5 liter og 1 liter. 0,5 L. **10,- kr.** / 1 liter **20,- kr.**

#### **Vin:**

Vi fører forskellige slags vine, Rød, Hvid og Rose.

Priserne starter ved **119,- kr.** for husets vin og op til **249,- kr.** for virkelige gode vine

Derudover har vi Portvin, Whisky, Cognac, Bailey, Dessertvin, m.m. fra 25,- kr./ 2 cl

**Menukortet er med forbehold for sæsonen  
og eventuel ændringer..**