

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

Hausweine:

- Weiß: Cesari Pinot Grigio (Italien)
- Rosé: The Wanted Zinfandel Rosé (Italien)
- Rot: The Wanted Zinfandel (Italien)

Alkoholfreie Weine:

- Weiß - Rosé - Rot
- Pro Glas, inkl. Leitungswasser.....60,-
- Pro Flasche, inkl. Leitungswasser.....240,-

Cocktails von Hancock, verschiedene Sorten.....60,-

Bier von Fur Bryghus:

- Saisonbier:
- Fassbier 50 cl.....60,-
- Fassbier 20 cl.....35,-
- Alkoholfreies Pale Ale (Flasche) 50 cl.....60,-
- Spezialbier in Flaschen, (siehe Bierkarte) 50 cl.....70,-

Bier von Hancock:

- Høker Pils oder Black Lager:
- Fassbier 50 cl.....60,-
- Fassbier 25 cl.....35,-
- Bio Pils (Flasche) 33 cl.....35,-

Soda von Hancock:

- 50 cl.....45,-
- 25 cl.....25,-
- Sportscola (alm./light) 33 cl.....35,-

- Saft von Staarup Hand Brewing, 27,5 cl.....35,-
- Leitungswasser frisch vom Fur Wasserwerk, pro Person15,-
- Bitter/Likör/Schnaps, 3 cl.....35,-

Heiße Getränke:

- Kaffee oder Tee.....25,-
- Espresso.....35,-
- Cappuccino.....35,-
- Latte Macchiato.....35,-
- Café au lait.....35,-
- Heißer Kakao mit Schlagsahne.....45,-
- FUR-irsk oder Irish Coffee.....60,-

FUR-IRISH COFFEE

Unsere eigene lokale Variante des Irish Coffee!



Stellen Sie sich vor:
heißer Kaffee, Aquavit aus lokalem Malz,
Zuckerstangen und eine luftige Schlagsahnehaube.

Köstliche Magie in jedem Schluck – und ja,
wir finden, es ist sogar noch besser als das Original!

60,-

GASTRONOMIE

Wir sind seit über 16 Jahren im Catering für festliche Anlässe tätig und das mit Bravour!

Wenn das Essen von außerhalb kommt, sollte es einfach sein – und im Restaurant Raakilde ist Catering ein Kinderspiel, da alles servierbereit ist.

Die kalten Gerichte, Salate und Beilagen werden ansprechend auf Platten und in Schüsseln präsentiert, während die warmen Gerichte in Warmhalteboxen geliefert werden und vor dem Servieren nur wenige Minuten zum Anschneiden benötigen.

Menüvorschläge finden Sie hier:



ÖFFNUNGSZEITEN 2025

Die Öffnungszeiten des Restaurants Raakilde ändern sich je nach Saison des Campingplatzes.

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie hier:



Zwischen 15:00 und 17:00 Uhr ist der Speisesaal geschlossen. Aufgrund von Festen und Veranstaltungen kann das Restaurant auch geschlossen sein.

Ankündigungen finden Sie unter www.FURcamping.dk

ZUM MITNEHMEN

Die meisten Gerichte können zum Mitnehmen verpackt werden. Aufgrund der begrenzten Kapazität empfehlen wir Ihnen, rechtzeitig zu bestellen und Ihre Bestellung möglichst bis spätestens 18:00 Uhr abzuholen.

Diese Publikation wird in einer mit dem Schwan-Label ausgezeichneten Druckerei gedruckt.



WILLKOMMEN IM RESTAURANT RAAKILDE



Wir freuen uns, Sie und Ihre ganze Familie im Restaurant Raakilde begrüßen zu dürfen.

- Furs (vielleicht) kleinstes Restaurant.

Genießen Sie die Gerichte in unserem gemütlichen und ungezwungenen Familienrestaurant
(Tischreservierung empfohlen)

– die meisten Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden, für eine einfache und gemütliche Mahlzeit zu Hause, im Gartenhaus oder auf dem Campingplatz.

Grüße Betina und Brian
-Gastgeber

- Sie sind hier herzlich willkommen!

DIE BAR IST GEÖFFNET

Wenn der Küchenchef zwischen 15 und 17 Uhr eine wohlverdiente Pause von den Töpfen einlegt, können Sie selbstverständlich sowohl süße Verführungen als auch erfrischende Getränke für eine kleine gemütliche Pause zwischendurch bestellen.

Råkildevej 6 – 7884 Fur Tel.: (+45) 97 59 33 33
www.FURcamping.dk

Tischreservierungen werden empfohlen!



FUR Camping

RESTAURANT RAAKILDE - BED & BREAKFAST

MITTAGESSEN

Serviert zwischen 12:00 und 15:00 Uhr

MITTAGSBUFFET

Reservieren Sie einen Tisch für unser Mittagsbuffet mit einer Auswahl an dänischen Mittagsklassikern, leichten, kalten, warmen und leckeren Gerichten und etwas für jeden Geschmack.



ALL YOU CAN EAT

- aber nimm nicht mehr, als du essen kannst

Preis pro Person

175,-

Kinder unter 12 Jahren: ½ Preis

Stjernes kud à la Raakilde

„Spezialität des Hauses“ (bitte Spezialitäten ansehen)...195,-

Stjernes kud klein: Geröstetes Brot mit Salat, gebratenem Fisch, Garnelen, Spargel, hausgemachtem Dressing und mit Zitrone, Gurke, Tomate und Dill garniert.....155,-

Pariser Rinderhackfleisch auf geröstetes Brot mit Salat, Zwiebeln, Rote Bete, Kapern, Meerrettich, Eigelb.....155,-

Moules Frites: in Weißwein gedämpfte Muscheln mit Pommes Frites, Aioli, Brot und Kräuterbutter.....195,-

Salatbuffet, pro Person.....75,-

FÜR KINDER

Serviert für Kinder bis 12 Jahre zwischen 12:00 und 15:00 Uhr und ab 17:00 Uhr



Pasta Bolognese mit Parmesan & Gemüsesticks.....75,-
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites & Gemüsesticks....75,-
Fischfilet mit Pommes Frites & Gemüsesticks.....75,-

Und hey, jedes Kindermenü enthält eine kleine Überraschung!

Pommes frites.....40,-

SPEZIALITÄTEN

Serviert ab 17:00 Uhr

Stjernes kud à la Raakilde

„Spezialität des Hauses“: Geröstetes Brot mit Salat, gekochtem und gebratenem Fisch, Garnelen, Spargel, Lachsmousse, hausgemachtem Dressing und mit Zitrone, Gurke, Tomate & Dill garniert.....195,-

Moules Frites: in Weißwein gedämpfte Muscheln mit Pommes Frites, Aioli, Brot & Kräuterbutter.....195,-

Rindfleisch Sandwich: mit Rinderhackfleisch und allem was zu einem klassischen Rindfleischsandwich gehört – mit Zwiebel-Twist in 3 Sorten und der geheimen Raakilde-Sauce Pommes und Aioli.....165,-

Raakilde Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, die geheime Raakilde-Sauce & Salat.....225,-

SCHNITZEL

Serviert ab 17:00 Uhr

Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, grünen Erbsen, Kräuterbutter & ein Wiener Topping.....225,-

Raakilde Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, die geheime Raakilde-Sauce & Salat.....225,-

Holsteiner Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Speckwürfeln, Spiegelei & Salat.....225,-

Jägerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Wildsauce mit Champignons und Salat.....225,-

Hähnchenbrust: paniert, und mit Bratkartoffeln, grünen Erbsen, Kräuterbutter & Wiener Topping.....175,-

LEBENSMITTELABFALL ODER NICHT?

Wir tun etwas dagegen!

War der Appetit zu gering oder die Portion zu groß?

Wenden Sie sich an das Personal und Sie erhalten selbstverständlich eine kostenlose Verpackung, um den Rest mit nach Hause zu nehmen.



„Wir arbeiten hart daran, die Lebensmittelverschwendung bei der Essensausgabe zu begrenzen.“

BURGER

Serviert ab 17:00 Uhr

Rindfleisch Sandwich: mit Hackfleisch und allem, was zu einem klassischen Rindfleisch Sandwich gehört - mit Zwiebel-Twist in 3 Sorten und der geheimen Raakile-Sauce Pommes mit Aioli.....165,-

Classic Burger: mit Rinderhackfleisch, Speck, Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln & Pommes mit Aioli..... 165,-

Caesar Burger: mit Hähnchenbrust, Speck, Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, Parmesan, Caesar Dressing & Pommes mit Aioli.....165,-

Pariser Burger: mit Rinderhackfleisch, Salat, Zwiebeln, Roter Bete, Kapern, Meerrettich, Eigelb & Pommes mit Aioli.....165,-

Fischburger: mit paniertem Fischfilet, Garnelen, Spargel, Tomaten, Salat, Gurken & Pommes mit Aioli.....165,-

Veggie-Burger: mit scharfer Salsa, Gemüse-Patty, Tomaten, Salat, Gurken, panierte Zwiebelringe & Pommes165,-

SÜßE VERSUCHUNGEN

Kindereis: Mix mit 1 Kugel Eis, Softeis & Schokolinsen.....45,-

Frittierter Camembert auf geröstetem Brot mit Butter & Johannisbeermarmelade.....75,-

Belgische Waffel mit Vanille-Softeis und Früchten.....75,-

Bananensplit mit 3 Sorten Eis, Schlagsahne & Schokoladensauce.....75,-

Raakilde Eisdessert mit 2 Eissorten und Softeishaube, Schlagsahne & Dessertsauce.....75,-

Baileys Traum: Softeis mit Schlagsahne, Strohalm & einem Schuss Baileys.....75,-

Kahlua-Traum: Softeis mit Schlagsahne, Strohalm & einem Schuss Kahlua Kaffeelikör.....75,-

Thise Tapas mit 4 Sorten Thise Käse, Crackern und saisonalen Beilagen.....90,-

UR-irsk oder Irish Coffee.....60,-