

*BLOKHUS'
MARITIME SPISEHUS*

Menu- & vinkort



*Nyd Haw'udsigten...
sæt tiden i stå, glem stress og jag,
føl smag og behag, livet er idag...*

"Oiscar"



*» FROKOST- & AFTENRESTAURANT «
Mobil- & Stressfri Zone..!*

(Accept Visa/Dankort)

Prøv "Hawets" Frokost Buffet

Frokost Buffet kl. ca. 12.30 - 15.30

FROKOST BUFFET

"Hawets danske ta' selv buffet"

- typiske danske retter, f.eks.:

3 slags sild m/ løg, capers og hjl. carrysalat

Fiskefilet m/ hjl. remoulade

Skagens Rejer m/ dressing

Pastasalat m/ skinke, feta & Rucula

Lun Grøntsagstærte

Slagterens hjl. frikadeller m/ kartoffelsalat & rødkål

Fiskefrikadeller m/ tilbehør

Lun Leverpostej m/ champignons

Ost m/ kiks, solbærsyltetøj & peberfrugt

Lækkersulten eller grovsulten, lidt som meget
prisen er den samme

kun **98,-**

- se, det er netop fordelene ved "Ta' selv"!

2 Fiskefiletter m. brød kr. 69,-

2 Fiskefrikadeller m. brød kr. 69,-

2 Frikadeller m. brød. kr. 69,-

FROKOST / LUNCH:

1) *Steak-Sandwich*

m/ løg, bacon, tomat, agurk
krydderristede kartofler og spicy dressing 118,-



2) *Hawets klassiske kyllingesalat*

m/ mixed salat, oliven, tomat,
pinjekerner og rødølsg dressing 98,-

3a) *Club-Sandwich*

m/ kylling, bacon, tomat, løg & carrydressing.... 98,-

3b) *Sandwich - m/ røget laks & rejer* 98,-

4) *Tapastallerken*

med 3 varianter, f.eks. hønsesalat,
røget laks og tigerrejer 98,-

5) *Hawets hjemmelavede Burger*

225 g oksekød, løg, tomatsalsa, sprød salat,
agurk, kryddermayonnaise og spicy kartofler 118,-
Cheese ... + kr. 10,-

6) *Stjernes kud*

2 stegte fiskefiletter m/ rejer, asparges,
champignon, caviar & røget laks 98,-



10) 1 kasse (500 g)

SØKOGTE SKALREJER

m/ dressing & flütes 88,-

11) *HAWSTRYGER*

Rugbrød m/ kryddersild, løg, capers & æggeblomme . 59,-

12) 2 stk. *Bruchetta*

italiensk brød med tomat, svampe og hvidløg 58,-

Smag på Årstiden

Sommerbuk, Muslinger og Jordbær

BLÅMUSLINGER

*Friske Limfjords Blåmuslinger dampet i
hvidvin, urter og fløde*

SOMMERBUK

*Super lækker Sommerbuk af krondyrfilet,
serveres med rødvinbagte løg, skovens urter
og nye kartofler*

JORDBÆRSUPPE

Kold Jordbærsuppe med mynte og vanilieparfait

2 lækre retter ... 268,-

3 lækre retter ... 298,-



*"Hawets mål...
er ej at være gastronomisk tempel,
ej heller fast-food restaurant
- men god spændende mad
og gode vine - til fair priser!"*

TILBUDS-MENU

Indbagte Rejer

m/ salat, flûtes og lemondressing

Blokhusbeuf Brazil

(steges medium)

*af Braziloksefilét m/ sæsonens grøntsager,
kartoffel & sauce*

2 lækre retter

188,-



DIVERSE:

Blåmuslinger (Moules marinières)

dampet i fløde og hvidvin 138,-

Carpaccio

*af oksekød med revet parmesan
pesto og salat..... 98,-*

Grøn salat

*mixed grøn salat
fêta og oliven
serveres med flûtes ... 88,-*



Luksus-burger

*225 g oksekød, løg, tomatsalsa, sprød salat,
agurk, kryddermayonnaise og spicy kartofler..... 128,-*

FISKE-MENU

Friske Blåmuslinger

dampet i hvidvin, urter og fløde

Ovnbagt laks/rødfisk

*duet af fisk laks/rødfisk,
basilikumssmør, friske asparges
og gratineret Risotto*

Nougattærte

m/ is og bær

2 lækre retter ... 238,-

3 lækre retter ... 268,-



Arresten i Blokhus

«HAWET»

anno 1777

*1777 Huset opføres og anvendes til
maltgøring*

*1844 Huset ombygges og anvendes til arrest
og privat bolig for arrestforvareren*

*1891 Tingstedet flyttes til Pandrup og arresten
nedlægges. Huset anvendes herefter til
privat beboelse for fisker Jens Thomsen.*

*1930 Fisker Aksel Thomsen overtager huset
som privat beboelse.*

*1981 Niels Tvergaard køber huset og indretter
galleri og sommerbolig.*

*1988 Per Jensen overtager huset som privat bolig
og indretter burgerbar i den østlige del af
stueetagen.*

*2000 «HAWET» indrettes i hele stueetagen
af Per Jensen.*

2004 Om-/tilbygges løbende



KØD-MENU

Tigerrejer

*m/ salat & spicy dressing,
hjemmebagt brød og smør*

Oksemørbrad & Bearnaise

*oksetournedos af mørbrad,
dagens kartoffel og grøntsagssouffle*

Dagens dessert

2 lækre retter ... 238,-

3 lækre retter ... 268,-



HOVEDRETTER:

Grillspyd "Mixed grill"

m/ 3 slags kød,
salatvinaigrette,
dagens kartoffel ... 168,-

Unghane én Cocotte

Serranoskinke, soltørrede
tomater, ærtcremesauce
og kartoffel ... 168,-

Beuf Brazil af oksfilet

m/ dagens kartoffel, grøntsager, Sc. Estragon .. 168,-

Tournedos af oksemørbrad

m/ sauce bearnaise, grøntsagssouffle
og pom. Oscar..... 198,-

Super mør RIB-EYE STEAK

med håndskårne frites, coleslaw og kryddersmør

200 g RIB-EYE STEAK 168,-

400 g RIB-EYE STEAK..... 268,-

Hellefisk "Florentine"

ovnbagt og ostegratineret m/ mix-salat og flûtes .. 168,-

Ovnbagt laks/rødfisk

duet af fisk, laks/rødfisk, friske asparges,
basilikumssmør og vilde ris..... 188,-

Aften-stjernesked

3 stegte fiskefiletter m/ rejer, asparges,
champignon, caviar og røget laks..... 158,-

Stegt rødspætte med asparges,

nye kartofler & sovs m/ persille..... 178,-

Fylدت rødspætte m/ rejer, asparges,

champignon & nye kartofler 198,-

Fiske- og skaldyrsfad (på bestilling, min. 2 couverter)

F.eks. 1/2 hummer friskkogt naturel, krebs,
jomfruhummerhaler, grønlandske rejer,

jumborejer, skalrejer, blåmuslinger, tun & laks

serveres med citron, 2 slags dressing og brød .. 288,-



DESSERTER:

3 slags jordbær
jordbær serveret på 3 forskellige måder..... 88,-

Nougattærte
m/ is og bær..... 69,-

Creme Brulée
m/ is og bær..... 69,-

Hjl. pandekager
m/ is, flødeskum, jordbærsyltetøj
og ristede nødder..... 69,-

Isbombe
m/ chokolade, jordbær og orangesirup..... 69,-



KAFFE & KAGE

(Formiddag og eftermiddag)

a) Valnøddetærte m/ fløde..... 34,-

b) Lun æbletærte m/ fløde..... 34,-

KAFFESPECIALITETER

Alm. kaffe, Cappucino, Espresso, Au Lait,
Latté, Irish- & Frenchcoffe, etz.



HVIDVINE

- | | 1/1 fl. | 1/2 fl. |
|---|---------|---------|
| 40) Husets franske hvidvin, slotsaftappet .. | 218,- | 118,- |
| <i>Gylden vin med et grønligt skær. Vinen har en kraftig duft af Chardonnay-druen. Smagen er behagelig og afrundet med en antydning af citrus, ligesom den har en lang finish. Vinen er god som aperitif samt til fisk- og forretter.</i> | | |
| 41) Riesling Réserve | | |
| Cave Vinicole Hunawihr, Alsace | 248,- | 129,- |
| <i>Klassisk velsmagende Riesling med let flintet mineralsk tone og harmonisk blomstrende smag.</i> | | |
| 42) Sauvignon Blanc | | |
| Vina Casa Silva, Chile | 219,- | |
| <i>Flot hvidvin med let grønlig farve, typisk aroma og god fylde. Særlig velegnet til fisk.</i> | | |
| 43) Pinot Gris Reserve | | |
| F. E. Trimbach, Alsace | 318,- | |
| <i>Meget fyldig og blød vin, perfekt til fyldige fiskeretter samt alle kødretter.</i> | | |
| 44) Blauschiefer Riesling | | |
| Prüm, Mosel | 318,- | |
| <i>Usædvanlig elegant Riesling halbtrocken.</i> | | |
| 45) Riesling "Cuvée Frederic-Emile" | | |
| F. E. Trimbach, Alsace | 488,- | |
| <i>En kompleks og tør vin med en kraftig smag af modne druer. Vinen har en mineralsk elegance, som stammer fra mange års lagring. Det bedste fra Alsace!</i> | | |
| 46) Chablis Premier Cru Faurchaume | | |
| Faively | 598,- | |

MOUSSERENDE VINE OG CHAMPAGNE

- | | | |
|-------------------------------|-------|--|
| 47) Cava Naveran | | |
| Mousserende vin | 218,- | |
| 48) Pol Roger Champagne | 890,- | |

ROSEVINE

- | | | |
|---|-------|-------|
| 49) Château Montaud | | |
| Côtes de Provence | 218,- | 129,- |
| <i>Fremragende vin, let og elegant hverken for sød eller for tør. Kan med velbehag nydes til hele måltidet.</i> | | |
| 50) Ines de Monclús Bodegas, Spanien ... | 218,- | |
| <i>Let, lækker og frugtig rosé.</i> | | |
-

RØDVINE

- | | 1/1 fl. | 1/2 fl. |
|--|---------|---------|
| 51) <i>Husets franske rødvin, slotsaftappet ...</i> | 218,- | 118,- |
| <i>Dyb rød farve. Elegant duft af Syrah-druens karakter.
Fyldig, let krydret og frugtagtig med lang finish.</i> | | |
| 52) <i>Chateau Villerembert</i> | | |
| <i>Moreau Minervois</i> | 218,- | |
| <i>Økologisk. En mørk, frugtrig og aromarig vin.</i> | | |
| 53) <i>Cabernet Sauvignon</i> | | |
| <i>Viña Casa Silva, Chile</i> | 219,- | 129,- |
| <i>God fyldig vin med intens farve og bouquet.
Elegant aroma og eftersmag.</i> | | |
| 54) <i>Barbera d'Alba Bussia, Italien</i> | 299,- | |
| <i>Vinen er forførende elegant.
Barbera d'Alba egner sig fortrinligt til
kraftige kødretter samt enkelte oste.</i> | | |
| 55) <i>Malbec Gran Reserve</i> | | |
| <i>Alta Vista, Argentina</i> | 318,- | |
| <i>Vinen har en dybrød farve,
og aromaerne springer frem.
Den smager af solbær og chokolade.</i> | | |
| 56) <i>Capitel De Roari, Amarone-
Valpolicella, Italien</i> | 399,- | 219,- |
| <i>Meget fyldig vin. Passer til kraftige kødretter.</i> | | |
| 57) <i>Châteauneuf-du-Pape</i> | | |
| <i>Domaine Font de Michelle</i> | 488,- | |
| <i>Vinen har en flot dyb farve med store gardiner
og en rig aromatisk bouquet.</i> | | |
| 58) <i>Vincent Girardin, Bourgogne</i> | | |
| <i>Emotion de Terroir Rouge</i> | 368,- | |
| <i>100% Pinot Noir. Elegant frugtfedme, ungdommelige
tanniner, stilfuld og tør med megen fylde. Alt kød.</i> | | |
| 59) <i>Campolieti Valpolicella, Ripasso
Classico Superior</i> | | |
| <i>Dyb farve, bouquet af kirsebær og skovbær
stor fylde</i> | 288,- | |
| 60) <i>ALION Vega Secilia</i> | 698,- | |

Spørg venligst efter vort udvalg af ekstra udsøgte vine
samt drinks og kaffespecialiteter.

Mobil- & Stressfri Zone!





*Hawet ønsker
fortsat god dag
og håber
De har nydt
mad & drikke,
den specielle
atmosfære
og den venlige betjening.*

På gensyn!



A magic place