

Værftet

ANKER'S RESTAURANT

DET ER OS

VELKOMMEN TIL MARINA MINDES HYGGELIGSTE RESTAURANT

Her hos os handler det ikke bare om at spise – det handler om at nyde.
Vi byder jer velkommen i en atmosfære fyldt med
nærvær, smil og god mad.

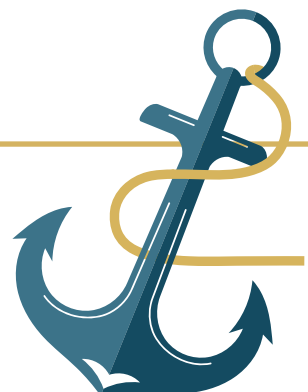
Vi har plads til ca. 150 gæster og endnu mere plads til smag,
stemning og minder.

“For os er det vigtigste, at alle gæster føler sig velkomne og hjemme.
Mad er ikke bare noget man spiser – det er noget man smager,
mærker og husker.”

Vi bruger friske, regionale og sæsonbestemte råvarer til at skabe
harmoniske og velsmagende retter, der overrasker og glæder.
Uanset om du kommer alene, som par eller som familie til hygge og grin
– så skal du gå herfra med armene i vejret og et smil på læben.

Velbekomme – og velkommen hjem

Claudia & Anker





NYTÅRSMENU 2025

31. December

Dampet hellefisk med mild sennepscreme, små bagte tomater og friske krydderurter



Kraftig vildtbouillon med ristede Karl Johan svampe, urter og pistacie boller



Rosa stegt oksemørbrad med bacon bønner, bagte jordskokker, berner rösti og lækker portvinssauce



Chokoladesnitte med saltede cashewnødder samt passionsfrugt coulis og parfait



Bobler og hjemmebagt kransekage

499,-



NYTÅR UD AF HUSET

Afhentning den 31. december
mellem kl. 12.00–14.00.

Menuen kræver kun minimal
tilberedning hjemme - resten gør vi!

Bestilling senest
tirsdag den 30. december.

NYTÅR PÅ RESTAURANTEN

Nytårsaften åbner vi kl. 18

Når middagen er nydt, kan I vælge
at tage bobler og hjemmelavet
kransekage med hjem,
eller blive til afslappet familiehygge
med Anker og Claudia.

ÅBNINGSTIDER:

onsdag til fredag 17:30 - 21:30
lørdag og søndag 12:00 - 21:30

Værftet - Anker's Restaurant
Marinavej 1 6320 Egernsund

TELEFON: +45 41 98 00 00

Web: www.vaerftet.ankers.restaurant
Mail: vaerftet@ankers.restaurant



værftet - Anker's



vaerftet.ankers.restaurant

Værftet

ANKER'S RESTAURANT

FORRETTER

ANKERS GRÆSKAR VARIATION

Græskarcappuccino, chutney og parfait
DKK 99,00

CHAMPAGNE MARINERET LAKS

Med små salater, og sprødt knas
DKK 99,00

HOVEDRETTER

BLACK ANGUS

Af lækker og mør Oksefilet. Steaken bliver serveret med fritter og hjemmelavet dip samt pebersauce.
DKK 299,00

SMØRSTEGT RØDSPÆTTE

Denne lækre rødspætte bliver serveret med kartofler og persillesauce. Vi får fisk leveret 2 gange om ugen fra fiskemanden i Esbjerg
DKK 299,00

WIENER SCHNITZEL

En klassisk wienerschnitzel lavet af kalvefilet serveret med brasede kartofler, ærter og en lækker smørsauce.
DKK 299,00

MOULES - FRITES

Hvidvindampede Blåmuslinger med fritter og hjemmelavet dip
DKK 199,00

DESSERTER

CHOKOLADEVARIATION

Til den søde tand – fire variationer af chokolade serveret som en lille dessertoplevelse. Perfekt til Værftets gode dessertvin.
DKK 99,00

OSTETALLERKEN

Udvalg af fire klassiske oste med tilbehør. Perfekt som afslutning eller til et godt glas portvin.
DKK 99,00

2 RETTER

DKK 349,00

3 RETTER

DKK 399,00



Værftet

ANKER'S RESTAURANT

VORSPEISEN

ANKERS KÜRBIS VARIATION

Kürbiscappuccino, Chutney og Parfait
DKK 99,00

CHAMPAGNER MARINIERTER LACHS

Mit kleinen Salaten und knusprigem Crunch
DKK 99,00

HAUPTGÄNGE

BLACK ANGUS

Aus leckerem und zartem Rumpsteak. Wird mit Pommes frites, hausgemachtem Dip und Pfeffersauce serviert.
DKK 299,00

BUTTERGEBRATENE SCHOLLE

Diese köstliche Scholle wird serviert mit Kartoffeln und Petersiliensauce.
DKK 299,00

WIENER SCHNITZEL

Ein klassisches Wiener Schnitzel aus Kalbsfilet, serviert mit Bratkartoffeln, Erbsen und einer köstlichen Buttersauce.
DKK 299,00

MOULES - FRITES

In Weißwein gedünstete Miesmuscheln mit Pommes und hausgemachtem Dip
DKK 199,00

DESSERTS

SCHOKOLADEN VARIATION

Für Naschkatzen - vier Schokoladenvariationen, serviert als kleines Desserterlebnis.
Perfekt mit Værftets feinem Dessertwein.
DKK 99,00

KÄSETELLER

Auswahl von vier klassischen Käsesorten mit Beilagen. Perfekt als Abschluss oder zu einem Glas Portwein.
DKK 99,00

2 GÄNGE

DKK 349,00

3 GÄNGE

DKK 399,00





SMAGEN AF VINTER

FORRET

Røget andebryst med æblechutney, ristede valnødder og salat

HOVEDRET

Braiseret svinekæbe og sprødstegt bryst med rødkål, karamelkartoffel og kraftig sky

299,-

DANMARKS STØRSTE SILDEBORD

Hver lørdag & søndag fra kl 12-14

12 slags sild
hjemmerøget laks, æg og rejer,
samt passende tilbehør

1 snaps 39,-

**Spis hvad du kan
for kun 199,-**

2 snaps 50,-

ÅBNINGSTIDER:

onsdag til fredag 17:30 - 21:30
lørdag og søndag 12:00 - 21:30

Værftet - Anker's Restaurant
Marinavej 1 6320 Egernsund

TELEFON: +45 41 98 00 00

Web: www.vaerftet.ankers.restaurant

Mail: vaerftet@ankers.restaurant

 værftet - Anker's

 vaerftet.ankers.restaurant



SO SCHMECKT DER WINTER

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney,
gerösteten Walnüssen und Salat

HAUPTGERICHT

Geschmorte Schweinebacke und knusprige
Schweinebrust mit Rotkohl,
Karamelkartoffeln und kräftiger Jus

299,-

DÄNEMARKS GRÖSSTES HERINGSBUFFET

Jeden Samstag und Sonntag von 12-14 Uhr

12 Sorten Hering,
hausgeräucherter Lachs, Eier und
Shrimps und passendes Zubehör

1 Schnaps 39,-

**All you can eat
199,-**

2 Schnäpse 50,-

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Freitag 17:30 - 21:30
Samstag und Sonntag 12:00 - 21:30

Værftet - Anker's Restaurant
Marinavej 1 6320 Egersund

TELEFON: +45 41 98 00 00

Web: www.vaerftet.ankers.restaurant

Mail: vaerftet@ankers.restaurant

 værftet - Anker's

 vaerftet.ankers.restaurant

Værftet

ANKER'S RESTAURANT

VI ANBEFALER

PINOT GRIGIO Italien

Elegant med en skøn fylde og lang og behagelig eftersmag. Tør

Flaske - DKK 299,00

Glas 0,2l - DKK 89,00

HVID

GRÜNER VELTLINER Østrig

En duft samt smag af æble, pære samt citrusfrugter, gør denne lækre vin til et godt supplement til fisk og skaldyr. Tør.

Flaske - DKK 299,00

Glas 0,2l - DKK 89,00

RIESLING SPÄTLESE Tyskland

Flot vin med en ædel sødme som giver en behagelig fylde i munden. Sød

Flaske - DKK 299,00

RIESLING ESER NR 1 Tyskland

En forfriskende vin med en skøn frisk smag.

Tør og behagelig

Flaske - DKK 299,00

CHABLIS Frankrig

Flot og klassisk Bourgognevin. Klassisk Chardonnay smag og dejlig lang eftersmag.

Flaske - DKK 499,00

SANCERRE, COTE BLANC Frankrig

Let tør, med elegante toner af grønne æbler.

Druerne er Sauvignon Blanc

Flaske - DKK 499,00

ROSE

RIVIERA BISTRO Sydfrankrig

Let og behagelig sommervin, med Grapefruit aroma

Flaske - DKK 299,00

Glas 0,2l - 89,00

COTES DU RHONE Frankrig

Reserve de Armories. Frugtig og behagelig med en let tør smag og en behagelig eftersmag

Flaske - DKK 299,00

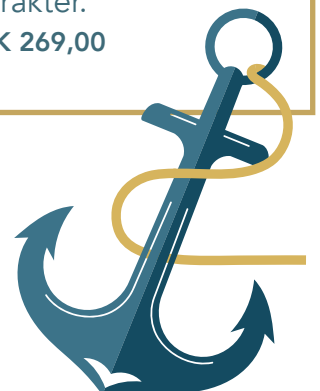
CAPEL FRIZZANTE Spanien

Spansk rosé, alvet på Tempranillo-druen.

Let sødlig med en friskhed af de skønne bobler som giver vinen en

dejlig karakter.

Flaske - DKK 269,00



Værftet

ANKER'S RESTAURANT

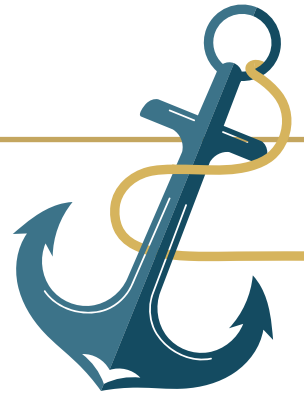
VI ANBEFALER

TEMPRANILLO spansk

Buen Gusto, behaglig og afrundet i såvel smag som eftersmag.

Flaske - DKK 299,00

Glas - DKK 89,00



RØD

ZINFANDEL Californien

Silver Mountain Lodi. Intense noter af brombær, kirsebær og en smule chokolade, fyldig med lidt eg og vanilje.

Flaske - DKK 299,00

Glas - DKK 89,00

CÔTES DU RHONE Frankrig

Reserve de Armories. Elegant vin med masser af kraft og fylde, uden at blive tung.

Flaske - DKK 299,00

EL CORTEX XO Spanien

Denne vin har en fedme og flot fylde ude mærkbare garvesyrer.

Flaske - DKK 279,00

PINOT NOIR Californien

Silver Mountain. Vinen har en elegant struktur og perfekt balance mellem frugt og styr

Flaske - DKK 329,00

RØD

CHÂTEAU LA PERVENCHE Frankrig

La Clef, Lalande de Pomerol. Merlot druen når den er bedst. Elegant smag af modne bær samt et strejf af vanille.

Flaske - DKK 359,00

RIPASSO Italien

La Collina dei Ciliegi Topklasse

Ripasso med elegant smag

Flaske - DKK 399,00

FOUR VIRTUES BOURBON Californien

Barrel Aged, Zinfandel.

Denne vin har lagret på brændte Bourbon whisky fade som giver et rart smagsindtryk af vanille, krydderi samt røde modne bær

Flaske DKK 399,00

AMARONE Italien

La Collina dei Ciliegi Klasse Amarone med de bedste kvaliteter og formidabel smag samt eftersmag.

Flaske - DKK 549,00

Værftet

ANKER'S RESTAURANT

VI ANBEFALER

APEROL SPRITZ

Den italienske klassiker – let bitter, frisk og perlende. Perfekt til at starte aftenen
DKK 79,-

LIMONCELLO SPRITZ

Frisk og citronfyldt spritz med limoncello.
en solstråle i glasset.
DKK 79,00

APERITIF

HUGO

En dejlig aromatisk mousserende vin
med hyldeblomst
Glas 0,2l - DKK 79,00

KIR ROYAL

Crème de cassis og bobler
Glas 0,2l - DKK 79,00

SPARKLING

LA COLLINA DEI CELIEGI

Veneto Sparkling. Flot og elegant
fra ét af Veneto's bedste vinhuse.
Flaske - DKK 329,00

CHAMPAGNE BAUDRY

Cuvée Privilege Brut,
Cuvée Héritage,
Cuvée Rosé Brut
Flaske - DKK 599,00

COCKTAILS

WHISKEY SOUR

En klassisk cocktail med bourbon,
citron og et strejf af sukker
DKK 79,00

STRAWBERRY DAIQUIRI

Frisk og frugtig cocktail
med jordbær og rom
DKK 79,00

ESPRESSO MARTINI

Fyldig cocktail med vodka,
kaffe og et hint af sødme
DKK 79,00

PASSIONFRUIT

En eksotisk og frisk cocktail
med smag af passionsfrugt
DKK 79,00



Værftet

ANKER'S RESTAURANT

VI ANBEFALER

WHITE CHRISTMAS (4,8%)

Klassikeren fra Fuglsang
0,40 - DKK 59,00

ANARKIST CHRISTMAS ALE (6,2%)

Med smagen af nøddebo præstegård
0,40 - DKK 59,00

FADØL

ANKER'S CLASSIC ELLER PILSNER (4,8%)

Vores egen Øl, brygget kun til os
0,25 - DKK 39,00
0,40 - DKK 59,00

ROYAL BLANCHE (4,6%)

0,30 - DKK 39,00
0,50 - DKK 59,00

SCHIØTZ MØRK MUMME (6,8%)

0,40 - DKK 69,00

HEINEKEN (4,6%)

0,40 - DKK 69,00

JORDBÆR ØL (6,8%)

0,30 - DKK 39,00

NEW ENGLAND IPA (6,8%)

Fra Anakist
0,40 - DKK 69,00

RADLER

Typisk tysk ølstil der består af
halv pilsner halv faxe kondi
0,25 - DKK 39,00
0,40 - DKK 59,00

IKKE FRA FAD COCKTAILS

NEWCASTLE BROWN ALE (4,7%)

0,50 - DKK 69,00

SOL BEER (4,2%) MEXICO

0,33 - DKK 39,00

ALKOHOLFRI

ROYAL PILSNER (0,0%)

0,33 - DKK 39,00

ROYAL CLASSIC (0,0%)

0,33 - DKK 39,00

HEINEKEN (0,0%)

0,33 - DKK 39,00

NØRRBRO HOPPY LAGER (0,5%)

0,33 - DKK 39,00

ANARKIST MIGHTY ALE (0,5%)

0,33 - DKK 59,00

ANARKIST HAZY IPA (0,5%)

0,33 - DKK 59,00

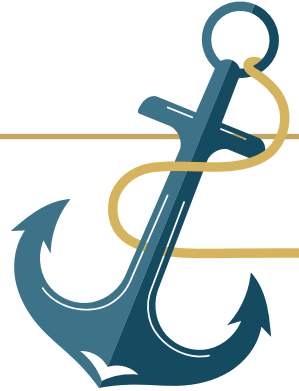
Værftet

ANKER'S RESTAURANT

VI ANBEFALER

ADELHARDT SAFT VARIANTER

Hyldeblomst, Rabarber, Hindbær/Rips, Lemonade,
Jordbær/Hylde, Æblemost, Appelsin, Tranebær
0,275 - DKK 39,00



SODAVAND

VARIANTER

Pepsi Cola, Faxe Kondi, Mirinda Lemon

SUKKERFRI VARIANTER

Pepsi Max, Danskvand, Faxe Kondi free,
Faxe Kondi free appelsin

0,30 - DKK 29,00

0,50 - DKK 49,00

LIPTON ICE TEA

Peach eller Lemon
DKK 35,00

KILDEVAND

VÆRFTETS KARAFFEL

Karaffel danskvand fra eget anlæg
Karaffel filtervand fra eget anlæg
0,75 - DKK 49,00

EGEKILDE

Egekilde med brus og citron
Egekilde kildevand
0,33 - DKK 29,00

SAN PELLEGRINO

Med brus
0,75 - DKK 59,00

ADELHARDT

SAFT VARIANTER

Hyldeblomst, Rabarber, Hindbær/Rips,
Lemonade, Jordbær/Hylde, Æblemost,
Appelsin, Tranebær

SODAVAND VARIANTER

Hyldeblomst, Rababer, Squash
0,275 - DKK 39,00

ANDRE

GLAS MÆLK

0,33 - DKK 29,00

Værftet

ANKER'S RESTAURANT

VI ANBEFALER

LUKSUS IRISH COFFEE

Få en oplevelse ud over det sædvanlige og mix selv din Irish Coffee. Serveres på træ planke. 5 cl. Tullamore Dew Whisky flaske, brun farin, kaffe i stempelkande og let pisket flødeskum.

DKK 99,00

KAFFE

ESPRESSO

DKK 29,00

DOPPELT ESPRESSO

DKK 39,00

CAFÉ CREME

DKK 39,00

CAPPUCCINO

DKK 45,00

AMERICANO

DKK 39,00

CAFÉ LATTE

DKK 45,00

TE

WHITTINGTON

Forskellige varianter

DKK 39,00

IS KAFFE

ICED COFFEE

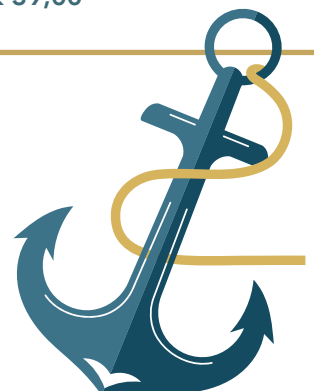
Med en kugle vanilje Is

DKK 45,00

ANDRE

VARM KAKAO

DKK 39,00



Værftet

ANKER'S RESTAURANT

SELSKABER

HOLD DIN FEST PÅ VÆRFTET

...og lad os tage hånd om jeres særlige dag.

På Værftet elsker vi at samle mennesker om god mad, nærvær og mindeværdige stunder.

Vores hyggelige rammer ved vandet danner den perfekte baggrund for alt fra fødselsdage og jubilæer til bryllupper og konfirmationer.

Vi skræddersyr festen ud fra jeres ønsker – med fokus på det personlige, det velmagende og det stemningsfulde.

Uanset om I er mange eller få, sørger vi for, at dagen bliver præcis, som I drømmer om.

Så har I noget at fejre – så lad os fejre det sammen.

Claudia & Anker

Alle vores kaffe kan du nu også få
som decaf og/eller med vegansk mælk!

