

Til samtlige husstande, kontorer og butikker

UGEAVISEN *for* ÆRØ

Ærø Ugeavis - Tirsdag den 7. oktober 2014 - Nr. 41 - 50. årg.



Advokatfirmaet
Gottschau, Knudsen & Guldbrandt A/S



Morten Nordenbæk
Advokat

Vi rådgiver om
retstvister og fører
retssager for byret,
landsret og
højesteret.

Ærø Afdeling: Vråvejen 2 • Ærøskøbing
Tlf. 62 52 10 77
www.g-w.dk • ar@g-w.dk

Dansk kød!

Benløse fugle

med røget spæk

Pr. ½ kg

45,-



Super
Brugsen

Marstal
Tlf. 62 53 17 80

Se flere gode tilbud her i avisen

FIES STRIK

v/ Anne-Sophie Askjær

AFHOLDER



WORKSHOP

med designer

BENTE GEIL

Søndag d. 9. nov. 2014 kl. 11.00-15.30
i Bregninge Sognegård.

Lidt at spise undervejs,
præmier kr. **300,-**

Bindende tilmelding på tlf. 40 29 16 83
eller mail: bch.tisvilde@mail.dk.

MEDBRING PINDE 3 OG TILSVARENDE GARN

På gensyn – FIE

Ærøskøbing Grand Prix

DANSK SÆBEKASSE MESTERSKAB 2014

For alle børn i alderen 8-16 år



UGE 42

Mandag d. 13. oktober til fredag d. 17. oktober
- dagligt fra kl. 9⁰⁰

Program og tilmelding kan afhentes på
Ærø Turistbureau eller Café Aroma

HOVEDSPONSORER:



SPONSORER:



↑ Se mere på www.aero.dk

EKSTRA ÅBENT I OKTOBER

- til og med efterårsferien

Sidste åbningsdag:
lørdag d. 18. oktober

Nyrøget

- alle ugens dage

kl. 11.00-19.00



aerorogeri.dk

Ærøskøbing Røgeri • Havnen 15 • 62 52 40 07

HOLD DIN JULEFROKOST PÅ ÆRØ HOTEL

*Hotellet er kendt for sin gode standard,
hyggelige atmosfære og venlige betjening*

Lør. 29 Nov. Fre. 5. Dec. Lør. 6. Dec.
Fre. 12. Dec. Lør. 13. Dec.
Fra 18.30 til 01.

**KUN
278,-
pr. person**

**LEVENDE
MUSIK OG
DANS**

• Overnatning i enkelt/
dobbeltværelse inkl.
morgenbuffet kun kr. 500,-

Røde & hvide sild • Stegte sild i lage • Gravet laks med sennepsdressing •
Røget ål med lun rørræg • Rejer med mayonnaise, citron, æg og
tomat • Lune fiskefileter med remoulade

Sylte med rødbeder og hjemmerørt sennep • Hjemmelavet
lammerullepølse • Roastbeef med pickles • Sprængt oksebryst
med peberrod • Lun leverpostej med bacon og champignon •
Blodpølse med æblemos og sirup • Lun æbleflæsk •

Frikadeller med kartoffelsalat • Stegte andelår med svesker og æbler •
Ribbensteg med brunede kartofler og rødkål • Medister med ærøsk
grønlangkål • Mørbradbeuf med ristede svampe og tomat •
Glaseret skinke med gammeldags hvidkål.

Stor ostanretning med danske og franske oste, druer og
kiks • Ris á la mande med kirsebærsaucé.

Ærø Hotel

Egehovedvej 4 • Marstal • 6253 2406 • www.aeroehotel.dk