



Menukort

AFTEN



Hotel Ringkjøbing

Forretter

Starters / Vorspeisen

Sprøde snack kurve / Crispy snack kurve / Knusprige Snacks 129,-

Med kæmpereje, tempura rejer og koldvandsrejer hertil tilhørende kolde saucer.

With king prawns, tempura prawns and cold-water prawns with accompanying cold sauces.

Mit Riesengarnelen, Tempura-Garnelen und Kaltwassergarnelen, dazu passende kalte Saucen.

Dagens suppe / Soup of the day / Suppe des Tages 99,-

Bruchetta / Bruschetta / Bruschetta 119,-

Sortfodsskinke med nødde/trøffel mayo pyntet med friske skud samt rodfrugt chips.

Iberian ham with nut/truffle mayo garnished with fresh shoots and root vegetable crisps.

Iberischer Schinken mit Nuss-Trüffel-Mayonnaise, garniert mit frischen Sprossen, dazu Wurzelgemüse-Chips.

Hovedretter

Main courses / Hauptgerichte

Stjernes kud / Shooting Star / Sternschnuppe 259,-

Smørristet brød anrettet med en dampet fiskefilet og to stegte panerede fiskefileter. Pyntet med rejer, røget laks, asparges samt hjemmelavet cocktailsauce.

Butter toasted bread served with a steamed fillet of plaice and two breaded fillet of plaice. Decorated with prawns, smoked salmon, asparagus and homemade cocktail sauce.

Butter getoastetes Brot mit einem gekochten Fischfilet und zwei gebratenen, panierten Fischfilets angerichtet. Dekoriert mit Krabben, geräuchertem Lachs, Spargel und hausgemachter Cocktailsoße.

Pandestegt søtunge / Pan-fried sole / Gebratene Seezunge 299,-

Med ovnbagte muslinger hertil kartofler samt kapers/citron sky.

With oven-baked mussels, potatoes and capers/lemon sauce.

Mit im Ofen gebackenen Muscheln, dazu Kartoffeln und Kapern-Zitronen-Sauce.

Watchmans steak / Watchman's steak / Watchmans Steak 349,-

250g. rib Eye Steak hertil grov pomfritters, årstidens grønt samt whisky sauce. Tilkøb af sauce bearnaise 40,- pr. person.

250g rib eye steak with hand-cut fries, seasonal vegetables and whisky sauce. Bearnaise sauce DKK 40 per person.

250 g Rib-Eye-Steak, dazu grobe Pommes frites, saisonales Gemüse und Whisky-Sauce. Auf Wunsch Sauce béarnaise für 40,00 DKK pro Person.

Ovnbagt laks / Oven-baked salmon / Im Ofen gebackener Lachs 299,-

Laks bagt på kartofler og honning glaseret rodfrugter hertil citron velouté.

Salmon baked on potatoes and honey-glazed root vegetables with lemon velouté.

Auf Kartoffeln und honigglasiertem Wurzelgemüse gebackener Lachs, dazu Zitronen-Velouté.

Krondyr schnitzel / Venison Schnitzel / Hirschschnitzel 299,-

Nøddepaneret krondyr inderlår med lufttørret bacon, sauter med asparges, æbler og skovsvampe, hertil sauce calvados samt pommes rösti.

Nut-breaded venison loin with air-dried bacon, sautéed with asparagus, apples and forest mushrooms, served with calvados sauce and rösti.

Hirschschnitzel in Nusspanade mit luftgetrocknetem Speck, sautiertem Spargel, Äpfel und Waldpilze, dazu Calvados-Sauce und Kartoffelrösti.

Wiener schnitzel 219,-

Med ærter, pommes sautes og smørsauce.

With peas, sautéed potatoes and butter sauce.

Mit Erbsen, Pommes sautées und Buttersauce.

**Vegetar ret / Vegetarian dish /
Vegetarisches Gericht** 199,-

Kartoffelpandekager med ristede svampe og urter gratineret med vegetabilsk ost.

Potato pancakes with toasted mushrooms and herbs, cooked au gratin with vegetarian cheese.

Kartoffelpuffer mit gerösteten Pilzen und Kräutern, gratiniert mit veganem Käse.

Dessertes

Desserts / Desserts

**Hjemmelavet islagkage /
Homemade ice-cream cake /
Hausgemachte Eistorte** 99,-

Med skovbær is hertil hvid chokolade.

With fruit of the forest ice cream and white chocolate.

Mit Waldbeereis, dazu weiße Schokolade.

**Nøddebund / Nut base /
Nussboden** 89,-

Med hvid chokolade parfait hertil pære kompot med hyldebær sirup.

With white chocolate parfait served with pear compote and elderberry syrup.

Mit weißem Schokoladenparfait, dazu Birnenkompott mit Holunderbeersirup.

**Citronfromage / Lemon mousse /
Zitronenmousse** 89,-

Luftig citronfromage med flødeskum, vaniljeis og chokolade.

Airy lemon mousse with whipped cream, vanilla ice cream and chocolate.

Luftige Zitronenmousse mit Schlagsahne, Vanilleeis und Schokolade.

Børnemenü

Children's Menu / Kindermenü

**Kyllinge Nuggets / Chicken Nuggets /
Hähnchen-Nuggets** 79,-

Serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.

Served with French fries, ketchup and remoulade.

Serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Remoulade.

**Stegt fiskefilet / Fried fillet of plaice /
Gebratenem Fischfilet** 99,-

Serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.

Served with French fries, ketchup and remoulade.

Serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Remoulade.

**Pomfritter / French fries /
Pommes frites** 55,-

**Børne is / Children's ice cream /
Kindereis** 69,-

Nutellais med chokoladerør.

Nutella ice cream with a chocolate cigarello.

Nutella-Eis mit Schokoröllchen.

Oplysninger om allergener i vores
menuer kan fås ved
henvendelse hos personalet.

For information about allergens
in our menus, please contact a
member of staff.

Angaben zu Allergenen in
unseren Gerichten erhalten
Sie auf Anfrage von unserem
Personal.

Drikkekort

Drinks menu / Getränkerte

Sodavand / Soft drinks / Limonade

Lille / Small / Klein	30 cl.	40,-
Mellem / Medium / Medium	50 cl.	60,-
Stor / Large / Groß	75 cl.	90,-

Kildevand / Mineral water / Stilles Wasser

35,-

Is-the / Ice Tea / Eistee

50 cl. - Lipton Ice Tea Peach

50,-

Adelhardt

Økologisk solbær, hyldeblomst, rababer

Organic blackcurrant, elderflower, rhubarb

Bio Schwarze Johannisbeere,
Holunderblüte, Rhabarber

45,-

Isvand / Ice Water / Eis Wasser

Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

35,-

Ginger beer / Ginger beer / Ginger beer

Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

50,-

Mokai

Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

60,-

Happy Joe

Rosé eller æble - Pr. flaske / Per bottle /
Pro Flasche

65,-

Flaske øl / Bottled beer / Einheimische Biere - Flasche

Royal Pilsner / Classic

45,-

Heineken

55,-

Specialøl / Craft beer / Craft-Bier

Stor, 0,5 liter · Large, 0.5 litre · Gross, 0,5 Liter

75,-

Fadøl / Draught beer / Bier vom Fass

Royal, 40 cl. / 75 cl.

65,- / 95,-

Royal Classic, 40 cl. / 75 cl.

65,- / 95,-

Newcastle Brown ale,

50 cl. / 75 cl.

80,- / 95,-

Varme drikke

Hot beverages / Heiße Getränke

Kaffe / Coffee / Kaffee

45,-

Økologisk stempelkaffe

pr. person

60,-

Organic French press coffee

Organischer Kolbenkaffee

The / Tea / Tee

45,-

Chokolade med flødeskum / Hot chocolate with whipped cream / Schokolade mit Schlagsahne

60,-

Caffé Latte

55,-

Cappucino

55,-

Espresso

Lille

38,-

Stor

58,-

Irsk kaffe / Irish Coffee / Irish Coffee

65,-

Vin/Wine/Wein

Rekvirer venligst vores vinkort /

Please aks for our wine list /

Bitte fordern Sie unsere Weinkarte an