

Hotel Ringkjøbing

MENUKORT - FROKOST

Ringkjøbing er en gammel handels- og søfartsby med en historie tilbage til midten af 1200-tallet. I byen opleves stadig en intim og hyggelig atmosfære, og i bykernen ligger smukke, gamle huse ud til snævre, brostensbelagte gader.

Hotel Ringkjøbing, som blev opført ca. år 1600, er byens ældste hus, bortset fra kirken. Købmandsgården var gennem mange år byens største købmandsgård med bygninger helt op ad Vestergade. Gennem hele 1700-tallet og indtil 1805 var den ejet af skiftende amtsforvaltere, der havde store kornmagasiner i gården. Den nordlige halvdel af gårdkomplekset blev frasolgt i 1806.

Siden 1833 har der været gæstgivergård og hotel, hvilket således betyder, at Hotel Ringkjøbing er et af landets ældste hoteller. I 1817 blev den nordlige del revet ned og den nuværende "Borgmestergaard" blev bygget. Borgmestergaarden er en stor grundmuret bygning i en, for Ringkjøbing, usædvanlig empire stil. Navnet Borgmestergaarden har bygningen fået, fordi flere byfogeder og borgmestre gennem tiden har boet her. De tidligere ejere af Hotel Ringkjøbing købte Borgmestergaarden i 2003, så efter ca. 200 år har de to markante bygninger på torvet i Ringkjøbing altså igen fået samme ejere.



Hotel Ringkjøbing har i dag 68 værelser, alle nænsomt renoverede. Specielt fremhæves vores suite med udsigt til torvet. Suiten er indrettet med luksusinventar og tekstiler, ligesom der er spabad på badeværelset. På Hotel Ringkjøbing afholdes mange fester hvert år.

Vi har 4 selskabslokaler med plads fra 25 til 100 personer. Vi arrangerer også mindre kurser og dagsmøder, ligesom vi leverer mad ud af huset til alle former for sammenkomster. Vi arrangerer årligt ca. 20 musikarrangementer på torvet foran hotellet.



Smørrebrød

2 salgs sild / 2 types of herring /

2 Arten von Hering **169,-**

Med karrysalat, løg og kapers.

With Curry salad, onions and capers.

Mit Currysalat, Zwiebeln und Kapern.

Panerede rødspættefileter /

Breaded fillets of plaice /

Panierte Schollenfilets **179,-**

To rødspættefileter med rejer på rugbrød, hertil remoulade og citron.

Two plaice fillets with shrimp on rye bread, served with remoulade and lemon.

Zwei Schollenfilets mit Garnelen auf Roggenbrot, dazu Remoulade und Zitrone.

Hønsesalat / Chicken salad /

Hähnchensalat **159,-**

Med bacon og champignon på ristet brød

With bacon and mushrooms on toasted bread.

Mit Speck und Champignons auf geröstetem Brot.

Rejemad / Prawns on toasted /

Garnelenteller **199,-**

På ristet franskbrød, toppet med Mayo, grønt og citron.

White bread, topped with mayo, green garnish and lemon.

Mit geröstetem Weißbrot, garniert mit Mayonnaise, Gemüse und Zitrone.

Klassiske retter

Classic dishes / Klassische Gerichte

Stjernesnud / Shooting Star /

Sternschnuppe **279,-**

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.

Fish and chips **219,-**

Lækker klassiker, lys sejfriteret i orlydej. Hertil hjemmelavet sauce tatar og sprøde pommes frites.

A delicious classic, pollock deep-fried in orly batter. Served with homemade tartare sauce and crispy chips.

Leckerer Klassiker – Seelachs, frittiert in Bierteig. Dazu hausgemachte Sauce tartare und knusprige Pommes frites.

Hotel Ringkøbing burger **269,-**

Brioche bolle med 200 g grillet oksebof, cheddar, bacon, burgeragurker, tomat, rødløg, løgringe, serveres med fritter og chili mayonnaise.

Brioche bun with a 200 g grilled beef patty, cheddar, bacon, burger pickles, tomato, red onion, onion rings, served with fries and chilli mayonnaise.

Broiche mit 200 g gegrilltem Rinderhack, Cheddar, Bacon, Burger-Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Zwiebelringen, serviert mit Pommes frites und Chili-Mayonnaise.

Wiener schnitzel **299,-**

Med ærter, pommes sautes, smørsauce og wiener dreng.

With peas, sautéed potatoes, butter sauce and wiener dreng.

Mit Erbsen, Pommes sautées, Buttersauce und wiener dreng.

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.

Cæsar salat med kylling /
Caesar salad with chicken /
Caesar Salad mit Hähnchen 219,-

Klassisk cæsar salat med kylling, romani salatblade, parmesan, croutoner samt en cremet cæsar dressing.

Classic Caesar salad with chicken, romaine lettuce leaves, parmesan, croutons, and a creamy Caesar dressing.

Klassischer Caesar Salad mit Hähnchen, Römersalat, Parmesan, Croûtons und einem cremigen Caesar-Dressing.

Snacks

Oliven og nødder / Olives and nuts
Oliven und Nüsse 99,-

Snack kurv / Snack basket / Snack-Korb . 159,-

15 stk. med kyllingenuggets, chili cheese, hotwings, løgringe, panko rejer og dyppeelse.

15 chicken nuggets, chilli cheese, hot wings, onion rings, panko prawns, and dip.

15 Teile mit Chicken Nuggets, Chili-Käse, Chicken Wings, Zwiebelringen, Garnelen im Pankoteig und Dips.

Dessertes

Desserts / Desserts

Creme brûlé 119,-

Pandekager / Pancakes / Pfannkuchen ... 129,-

Med vaniljeis og syltetøj.

With vanilla ice cream and jam.

Mit Vanilleeis und Marmelade.

Citronfromage / Lemon mousse /
Zitronenmousse 119,-

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.

Dagens kage / Cake of the day /
Kuchen des Tages 79,-



Børnemenü

Children's Menu / Kindermenü

Kyllinge Nuggets / Chicken Nuggets /
Hähnchen-Nuggets 99,-

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 119,-

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 59,-

Børne is / Children's ice cream /
Kindereis 89,-

Vanilje is med chokoladerør.

Vanilla ice cream with a chocolate cigarello.

Vanille-Eis mit Schokoröllchen.

Drikkekort

Drinks menu / Getränkerte

Sodavand / Soft drinks / Limonade

Lille / Small / Klein	30 cl.	45,-
Mellem / Medium / Medium	50 cl.	65,-
Stor / Large / Groß	75 cl.	90,-

Kildevand / Mineral water / Stilles Wasser

35,-

Is-the / Ice Tea / Eistee

55,-

50 cl. - Ice Tea Peach

Adelhardt

50,-

Økologisk hindbær/ribs, hyldeblomst, rababer, æble, appelsin
Organic raspberry/redcurrant, elderflower, rhubarb, apple, orange
Bio Himbeeren/Johannisbeeren, Holunderblüte,
Rhabarber, Apfel, Orange

Isvand / Ice Water / Eis Wasser

35,-

Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

Ginger beer / Ginger beer / Ginger beer

55,-

Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

Mokai

65,-

Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

Fadøl / Draft beer / Bier vom Fass

Royal, 40 cl. / 75 cl.....	70,- / 110,-
Royal Classic, 40 cl. / 75 cl.....	70,- / 110,-



Rekvirer venligst vores øl kort

Please request our beer menu

Bitte verlangen Sie unsere
Bierkarte.

Varme drikke

Hot beverages / Heiße Getränke



Kaffe / Coffee / Kaffee

48,-

Økologisk stempelkaffe pr. person

60,-

Organic French press coffee
Organischer Kolbenkaffee

The / Tea / Tee

48,-

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

65,-

Caffé Latte

60,-

Cappuccino

60,-

Espresso

Lille	45,-
Stor	60,-

Irsk kaffe / Irish Coffee / Irish Coffee

95,-

Vin/Wine/Wein

Rekvirer venligst vores vinkort /

Please ask for our wine list /

Bitte fordern Sie unsere
Weinkarte an

