

DRIKKEKORT/ DRINKS MENU/ GETRÄNKEKARTE

Sodavand/ Soft drinks/ Limonade

Lille/ Small/ Klein	30 cl.	35,-
Mellem/ Medium/ Medium	50 cl.	60,-
Stor/ Large/ Groß	75 cl.	90,-

Kildevand/ Mineral water/ Stilles Wasser 35,-

Is-the/ Ice Tea/ Eistee 50,-
50 cl. - Lipton Ice Tea Peach

Isvand/ Ice Water/ Eis Wasser 35,-
Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

Ginger beer/ Ginger beer/ Ginger beer 50,-
Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

Mokai 60,-
Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

Happy Joe 65,-
Rosé eller æble - Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

**Flaske øl/ Bottled beer/
Einheimische Biere - Flasche** 40,-
Royal Pilsner/ Classic
Heineken 55,-

Specialøl/ Craft beer/ Craft-Bier 75,-
Stor, 0,5 liter · Large, 0.5 litre · Gross, 0,5 Liter

Fadøl/ Draught beer/ Bier vom Fass
Royal, 40 cl./ 75 cl. 60,-/90,-
Royal Classic, 40 cl./ 75 cl. 60,-/90,-
Newcastle Brown ale, 50 cl./ 75 cl. 75,-/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 m/ flødeskum/ Hot chocolate with
whipped cream/ Schokolade mit Schlagsahne** 60,-

Caffé Latte 55,-

Cappucino 55,-

Espresso 38,-

Lille 38,-

Stor 58,-

Irsk kaffe/ Irish Coffee/ Irish Coffee 65,-

Vin - rekvirer venligt vores vinkort
Please ask for our wine menu
Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte



Menukort

AFTEN



Hotel Ringkøbing

Torvet 18 · 6950 Ringkøbing · Tlf. 9732 0011
info@hotelringkobing.dk · www.hotelringkobing.dk

FORRETTER/ STARTERS/ VORSPEISEN

Carpaccio 129,-

Af tyndskåret okseinderlår toppet med ristet pinjekerner, parmesanflager og oliven olie.

Thinly sliced beef thighs topped with roasted pine nuts, parmesan flakes and olive oil.

Von dünn geschnittenen Rinderschenkeln belegt mit gerösteten Pinienkernen, Parmesanflocken und Olivenöl.

Dagens suppe/ Soup of the Day/ Tagessuppe 79,-

Serveret med brød./ Served with bread./ Serviert mit Brot.

Grillede kæmperejer/ Grilled giant prawns/ Gegrillte Riesengarnelen 129,-

Serveret på plukket salat med estragonmayo.

Served on lettuce with tarragonmayo.

Serviert an Pflücksalat mit Estragonmayo.

HOVEDRETTER/ MAIN COURSES/ HAUPTGERICHTE

Stjernes kud/ Shooting Star/ Sternschnuppe 199,-

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

Rødspætte Meuniere/ Plaice Meuniere/ Scholle Meuniere 189,-

Hel smørstegt rødspætte med dampede kartofler og smørsauce tilsat persille.

Whole butter-fried plaice with steamed potatoes and butter sauce with parsley.

In Butter gebratene Scholle mit gedämpften Kartoffeln und Buttersoße mit Petersilie.

Saltimboca af krondyr inderlår/ Saltimboca of der inner thigh/ Saltimboca der gekrönten Innenseite des Oberschenkels 219,-

Rullet med parmaskinke og rosmarin, hertil skovbærsky, bagte rodfrugter, kanteraller samt dagens kartoffel.

Rolled with parma ham and rosemary, topped with wild berries, baked root vegetables, chanterelles and today's potato.

Gerollet mit Parmaschinken und Rosmarin, belegt mit Waldbeeren, gebackenem Wurzelgemüse, Pfifferlingen und der heutigen Kartoffel.

Surf and Turf 339,-

Bøf af oksefilet med grillet jomfruhammer, koldt vandsrejer i teriyakisauce, årstidens urter og grønt, let brankek smør samt kartoffelmousse.

Beef fillet steak with grilled lobster, cold water shrimp in teriyaki sauce. Seasonal herbs and greens, lightly bran butter and potato mousse.

Rinderfiletsteak mit gegrilltem Hummer, Kaltwassergarnelen in Teriyakisauce. Kräuter und Gemüse der Saison, leicht Kleiebutter und Kartoffelmousse.

Wiener schnitzel 189,-

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 189,-

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.

DESSERTER · DESSERTS · DESSERTS

Pandekager/ Pancakes/ Pfannkuchen 79,-

Serveret med syltetøj og vanille is.

Served with jam and vanilla ice cream.

Serviert mit Marmelade und Vanilleeis.

Is trøffel/ Ice cream truffle/ Trüffeleis 79,-

Pyntet med frugt og bær.

Garnished with fruit and berries.

Mit Früchten und Beeren.

Hvid chokolademousse/ White chocolate mousse/ Weiße Schokoladenmousse 119,-

Med passion parfait samt salt karamel.

With passion parfait and salted caramel.

Mit Passionsparfait und Salzkaramell.

Osteanretning/ Cheese Dish / Käsegericht 129,-

3 oste med kokkens sylt samt knækbrød.

3 cheeses with the chef's jam and crispbread.

3 Käsesorten mit Konfitüre und Knäckebröt.

BØRNEMENU/ CHILDREN'S MENU/ KINDERMENÜ

Kyllinge Nuggets/ Chicken Nuggets/ Hähnchen-Nuggets 69,-

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 69,-

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 45,-

Børne is/ Children's ice cream/ Kindereis 59,-

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.