



Menukort

AFTEN



Hotel Ringkøbing

Forretter

Starters / Vorspeisen

Røget laks / Smoked salmon / Geräucherter Lachs 149,-

Med krydderurter, pesto mayo samt sprøde chips.

With herbs, pesto mayo and crunchy crisps.

Mit Kräutern, Pesto Mayo und knusprigen Chips.

Hellefisk / Greenland halibut / Heilbutt 159,-

Med safran creme toppet med grønt.

With saffron cream topped with green garnish.

Mit Safrancreme und Gemüsetopping.

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

Hovedretter

Main courses / Hauptgerichte

Stjerneskud / 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.

Rødspætte Meuniere / Plaice Meuniere / Scholle Meuniere 249,-

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.

200g Ribeye / 200g Ribeye / 200 g Rib Eye Steak 349,-

Med hjemmerørt bearnaise hertil grov pomfritter samt årstidens grønt.

With homemade béarnaise sauce, thick-cut fries and seasonal vegetables.

Mit hausgemachter Sauce béarnaise, groben Pommes frites und saisonalem Gemüse.

Ovnbagt laks / Baked salmon / Ofengebackener Lachs 299,-

Med hollandaise sauce samt asparges og nye kartofler.

With hollandaise sauce, asparagus and new potatoes.

Mit Sauce hollandaise, Spargeln und neuen Kartoffeln.

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
Eisschichttorte** 99,-

Med citron og pistacie is hertil orange knas.

With lemon and pistachio ice cream and
orange crunch.

Mit Zitronen- und Pistazieneis, dazu
Orangennascherei.

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

Med hvid chokolade parfait.

With white chocolate parfait.

Mit weißem Schokoladeparfait.

**Farin syltet rabarber /
Brown sugar preserved rhubarb /
In braunen Zucker
eingelegte Rhabarber** 89,-

Med mascarponecreme.

With mascarpone cream.

Mit Mascarponecreme.

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 / Getränkete

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

Organic French press coffee

Organischer Kolbenkaffee

60,-

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