



Menukort

AFTEN



Hotel Ringkøbing

Forretter

Starters • Vorspeisen

Kæmpe rejer/ King prawns/ Riesengarnelen 139,-

Rejer i Chilli og hvidløg med friske krydderurter samt brød.

Chilli and garlic shrimp with fresh herbs and bread.

Garnelen in Chili und Knoblauch mit frischen Kräutern und Brot.

Dagens suppe/ Soup of the day/ Suppe des Tages 79,-

Røget dyrkølle/ Smoked haunch/ Geräucherte Rehkeule 129,-

med syltede skovbær, vagtelæg samt svampe aioli.

of venison with wild berry preserve, quail eggs and mushroom aioli.

mit eingemachten Waldbeeren, Wachtelei und Pilz-Aioli.

Hovedretter

Main courses • Hauptgerichte

Stjernes kud/ Shooting Star/ Sternschnuppe 239,-

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 Dover sole/ In der Pfanne gebratene Seezunge 249,-

med asparges kartofler, citron sky samt ovnbagt limfjordsmuslinger.

with Ratte potatoes, lemon sauce and baked Limfjord mussels.

mit Spargelkartoffeln, Zitronen-Aspik und im Ofen gebackenen Limfjord-Muscheln.

Kalvemørbrad/ Veal tenderloin/ Kalbsfilet 349,-

gratineret med gorgonzola, soltøret tomater anrettet med glasseret selleri og svamperagout samt dagens kartoffel.

cooked au gratin with gorgonzola, sun-dried tomatoes and served with glazed celeriac, mushroom ragout and potato of the day.

Mit Gorgonzola und sonnengetrockneten Tomaten gratiniertes Kalbsfilet, angerichtet mit glasierter Sellerie und Pilzragout und Kartoffeln des Tages.

Peber bøv/ Pepper steak/ Pfeffersteak 299,-

200g. steak af oksefilet med stegte svampe, sensommer æbler, sesamstegt gulerod dertil pebersauce monteret med cognac samt dagens kartoffel.

200g. beef fillet steak with fried mushrooms, late summer apples and carrots tossed in sesame seeds, accompanied by pepper sauce with a hint of cognac and potato of the day.

200g. Rinderfiletsteak mit gebratenen Pilzen, Spätsommeräpfeln, in Sesam gebratenen Möhren, dazu eine mit Cognac abgeschmeckte Pfeffersauce und Kartoffeln des Tages.

Krondyrschnitzel/ Venison schnitzel/ Hirschschnitzel 259,-

Schnitzel af krondyr inderlår paneret i nødde blanding serveret med saute fra skov og hede, dertil vildtsky tilsmagt med sherry samt dagens kartoffel.

Schnitzel of red deer top round fried in a nutty coating and served with sauté derived from forest and moor, accompanied by game sauce with a hint of sherry and potato of the day.

Schnitzel von der Oberschale vom Hirsch, paniert in einer Nussmischung und serviert mit einer Sauté aus Wald und Heide, dazu mit Sherry abgeschmeckter Wildaspik und Kartoffeln des Tages.

Wiener schnitzel 199,-

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.

Desserten

Desserts • Desserts

Pandekager/ Pancakes/ Pfannkuchen 79,-

Serveret med syltetøj og vanille is.

Served with jam and vanilla ice cream.

Serviert mit Marmelade und Vanilleeis.

Islagkage/ Ice cream cake/ Eiscreme-Torte 89,-

Islagkage med skovbær og lakrids med hvid chokolade krokant.

with fruits of the forest and liquorice with white chocolate brittle.

Eistorte mit Waldbeeren, Lakritz und weißem Schokoladenkrokant.

Tiramisu/ Tiramisu/ Tiramisu 79,-

italiensk lagkage.

Italian layer cake.

Italienischer Schichtkuchen.

Børnemenü

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 89,-

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 50,-

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.

Drikkekort

Drinks menu/ Getränkemenu

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 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

40,-

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.

65,- / 90,-

Royal Classic, 40 cl./ 75 cl.

65,- / 90,-

Newcastle Brown ale,

50 cl./ 75 cl.

75,- / 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 m/ 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 ask for our wine list /

Bitte fordern Sie unsere Weinkarte an