



www.danske-hoteller.dk

Hotel Ringkjøbing



www.danske-hoteller.dk

MENUKORT - AFTEN

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 62 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.



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.

Okse carpaccio / Beef carpaccio / Rindercarpaccio129,-

Med rucola, oliven og pinjekerner.

With rocket, olives and pine nuts.

Mit Rucola, Oliven und Pinienkernen.

Klassisk Rejecocktails / Classic prawn cocktail / Klassischer Garnelencocktail.....129,-

Dagens suppe / Soup of the day / Suppe des Tages99,-

Hovedretter

Main courses / Hauptgerichte

Stjernesked / Shooting Star / Sternschnuppe269,-

Smørristet brød anrettet med en dampet fiskefilet og to stegte panerede fiskefileter. Pyntet med rejer, røget laks, asparagus 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.

Stegt rødspætte / Fried plaice / Gebratene Scholle.....299,-

Hertil persille kartofler og kapers/citron sky.

Served with parsley potatoes and capers/lemon sauce.

Dazu Petersilienkartoffeln und Kapern-Zitronen-Sauce.

Stegt torsk / Fried cod / Gebakener Kabeljau329,-

Serveres på blomkåls pure, grønne asparges, petit kartofler med urter, samt fiske sauce.

Served on cauliflower puree, green asparagus, small potatoes with herbs, and fish sauce.

Serviert mit Blumenkohlpüree, grünem Spargel, kleinen Kartoffeln mit Kräutern und Fischsauce.

Grillet spidskål / Grilled pointed cabbage / Gegrillter Spitzkohl249,-

På blomkåls purre, brunet smør, hasselnødder og æble. Hertil serveres årstidens grønt.

On cauliflower puree, browned butter, hazelnuts, and apple. Served with seasonal vegetables.

Auf Blumenkohlpüree, gebräunter Butter, Haselnüssen und Äpfeln. Saisonales Gemüse.

Cæsar salat med kylling / Caesar salad with chicken / Caesar Salad mit Hähnchen.....169,-

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.

Watchman steak / Watchman's steak / Watchmans Steak399,-

250 g græs fodret angusfilet, serveres med sommergrønt, røsti French fries samt mild madagasker pebersauce. Tilkøb af Bearnaise sauce 40,-

250 g græs fodret angusfilet, serveres med sommergrønt, røsti French fries samt mild madagasker pebersauce. Tilkøb af Bearnaise sauce 40,-

250 g græs fodret angusfilet, serveres med sommergrønt, røsti French fries samt mild madagasker pebersauce. Tilkøb af Bearnaise sauce 40,-

Hotel Ringkøbing burger225,-

Brioche bolle med 200 g grillet oksebøf, 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 **249,-**
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.

Snacks

**"Lidt" snacks / "Light" snacks /
Kleine Snacks** **89,-**
Oliven, salte mandler og rugbrødschips.
Olives, salted almonds, and rye bread crisps.
Oliven, gesalzene Mandeln und Roggenbrotchips.

**Ovn bagt Nachos /
Oven-baked nachos /
Im Ofen gebackene Nachos** **149,-**
Hertil serveres cheddar, salsa, guacamole,
cremefraiche og jalapeños.
Served with cheddar, salsa, guacamole, sour cream,
and jalapeños.
Serviert mit Cheddar, Salsa, Guacamole, Crème
fraîche und Jalapeños.

Snack kurv / Snack basket / Snack-Korb .. **149,-**
15 stk. med kyllingenuggets, chili cheese, hotwings,
løgringe, panko rejer og dypelse.
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.

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.

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** **109,-**
Serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.
Served with French fries, ketchup and remoulade.
Serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Remoulade.

Pasta **129,-**
Frisk Pasta med kødsovs bolognese.
Fresh pasta with bolognese meat sauce.
Frische Pasta mit Bolognese-Sauce.

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.

Desserter

Desserts / Desserts

Creme brulé **99,-**

Pandekager / Pancakes / Pfannkuchen ... **109,-**
Med vaniljeis og syltetøj.
With vanilla ice cream and jam.
Mit Vanilleeis und Marmelade.

**Citronfromage / Lemon mousse /
Zitronenmousse** **99,-**
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,-**

Hotel Ringkøbing's Cheesecake **89,-**

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,-**
50 cl. - Ice Tea Peach

Adelhardt **45,-**
Økologisk solbær, hyldeblomst, rababer, æble, appelsin
Organic blackcurrant, elderflower, rhubarb, apple, orange

Bio Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte,
Rhabarber, Apfel, Orange

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 - Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

**Flaske øl / Bottled beer /
Einheimische Biere - Flasche** **45,-**
Royal Pilsner / Classic

Heineken **55,-**

Specialøl / Craft beer / Craft-Bier **80,-**
Stor, 0,5 liter · Large, 0,5 litre · Gross, 0,5 Liter

Fadøl / Draft 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,- / 110,-**

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,-**

Cappucino **60,-**

Espresso
Lille **45,-**
Stor **60,-**

**Irsk kaffe / Irish Coffee /
Irish Coffee** **95,-**

Vin/Wine/Wein

Rekvirer venligst vores vinkort /

Please aks for our wine list /

Bitte fordern Sie unsere
Weinkarte an

