

HOTEL FREDERIKSVÆRK

12:00 - 17:00

Snacks

Saltede & røgede mandler

28,-

Sprøde pommes frites

Serveret med chili mayo

38,-

Østers

Serveret med vinaigrette & citron

1 stk. 30,-

3 stk. 75,-

6 stk. 120,-

Højtbelagt smørrebrød

Æg & håndpillede rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, basilikummayo, caviart, citron & dild

94,-

Friskpaneret fiskefilet

Serveret med hjemmerørt remoulade, citron & dild

94,-

(Pandestegt: +25,-)

Hjemmelavet hønsesalat

Serveret med stegte svampe & sprød bacon

89,-

Laks & avocado

Røget laks, avocado, peberrod, basilikummayo & dild

94,-

Kartoffelmad

Serveret med mayo, radiser, ristede løg & bacon

89,-

Tatar

Serveret med syltede rødøg, chips, kapersbær, æggeblomme, karse & basilikummayo

99,-

Hele dagen

Salat

Rejen og Laksen

Husets blandede salat serveret med koldrøget laks, håndpillede rejer, mild dressing og grillet citron

149,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-2130

Bar 12-22

Varme retter

Pariserbøf

Serveret med rødøg, æggeblomme, kapers, peberrod, pickles & rødbeder

189,-

Tatar frites

Serveret med syltede rødøg, chips, kapers, æggeblomme, basilikummayo & pommes frites med chilimayo

189,-

Burger

200g. bøf i en briochebolle med tomat, syltet agurk, rødøg, ost, bacon & chilimayo - hertil pommes frites med chilimayo

174,-

Stjernesked

Friskpaneret fiskefilet, dampet rødspætte, håndpillede rejer, rørt dressing, grønne asparges, citron, caviart & dild

199,-

Moules frites

Dampede blåmuslinger i fløde og urter - hertil sprøde frites & chilimayo

189,-

Hele dagen

Desserten

Frederiksværk-scoop

Vaniljeis, oreodrys, bær, karamel- & chokoladesovs

99,-

Rabarbertrifli

Hvid chokoladecreme, rabarberkompot, knas og bær

94,-

Gammeldags æblekage

Æblegrød, rasp, flødeskum & ristede mandler

94,-

Dagens lagkage

Dagens lagkage med filterkaffe

99,-

KONTAKT OS:

+45 32 200 300

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

17:00 - 20:30

Snacks

Saltede & røgede mandler

28,-

Sprode pommes frites

Serveret med chili mayo

38,-

Østers

Serveret med vinaigrette & citron

1 stk. - 30,-

3 stk. - 75,-

6 stk. - 120,-

Forretter

Laks & avocado

Koldroget laks serveret med grønne asparges, avocado, håndpillede rejer & basilikummayo

99,-

Tarteletter

2 stk. tarteletter med høns i asparges

95,-

Tatar

Serveret med syltede rødlog, chips, kapersbær, æggeblomme, karse & basilikummayo

109,-

Svampetoast

Cremet svampefyld på sprød bund, toppet med persille

99,-

Hovedretter

Moules frites

Dampede blåmuslinger i fløde og urter - hertil sprode friter & chilimayo

189,-

Stjerneskud

Friskpaneret fiskefilet, dampet rødspætte, håndpillede rejer, rørt dressing, grønne asparges, citron, caviart & dild

199,-

Tatar frites

Serveret med syltede rødlog, chips, kapers, æggeblomme, basilikummayo & pommes friter med chilimayo

189,-

Burger

200g. bøf i en briochebolle med tomat, syltet agurk, rødlog, ost, bacon & chilimayo - hertil pommes friter med chilimayo

175,-

Pariserbøf

Serveret med rødlog, æggeblomme, kapers, pickles, peberrod & rødbeder

189,-

Ribeye

200g. ribeye fra Don Pedro med sæsonens grønt samt rødvinssauce - hertil bearnaise

285,-

Dagens ret

Spørg din tjener

109,-

For dem under 12 år

Børneretter

Nuggets

Nuggets med bornegrønt, friter og ketchup

89,-

Fiskefilet

Friskpaneret fiskefilet med bornegrønt, friter og remoulade

89,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-2130

Bar 12-22

KONTAKT OS:

+45 32 200 300

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	39,- / 59,-
<i>Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange</i>	
Juice lille/stor	32,- / 54,-
<i>Appelsinjuice - æblejuice</i>	
Iste	65,-
<i>Fersken eller citron</i>	
Hyldeblomst saft lille/stor	35,- / 59,-
<i>Med eller uden brus</i>	
Iskaffe lille/stor	39,- / 62,-
<i>Fås med karamel eller vaniljesirup: +5,-</i>	
Filteret vand 75 cl.	35,- / 45,-
<i>Uden eller med brus</i>	

Varme drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	39,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Chai Latte	49,-
<i>Vanilla - Tiger Spice</i>	
Irish Coffee	85,-
The	29,-
<i>(Spørg tjenerne for udvalg)</i>	
Varm chokolade	44,-

Hjemmelavede limonader

65,-

Passionsfrugt

Fersken

Rabarber

Lime, mynte & ingefær

Drinks & spiritus

Limonade med hvid rom	95,-
<i>Passionsfrugt - fersken - Rabarber - lime/mynte/ingefær</i>	
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Gritz	85,-
Snaps 2cl. / 1/1	45,-/975,-
<i>Linje akvavit - O.P. Andersson Rød Ålborg - Brøndum</i>	
Sambucca	49,-
Fernet Branca	49,-
Gammel Dansk	35,-

Fadøl & øl

25cl. / 40cl.

Odense pilsner	39,- / 65,-
Odense Classic	39,- / 65,-
Royal IPA	45,- / 69,-
Heineken alkoholfri 33cl.	39,-
Tuborg 33cl.	39,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-2130
Bar 12-22

KONTAKT OS:

+45 32 200 300
Skal vi holde dit selskab?:
INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.	1/2	1/1
<i>Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)</i>	90,-		388,-
<i>Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Sauvignon Blanc, Chile</i>	95,-	220,-	425,-
<i>50 Riesling Trocken, Tyskland</i>			525,-
<i>Tormaresca, Chardonnay, Italien</i>			485,-
<i>Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Sancerre Les Bouffants, Sauvignon blanc, Frankrig</i>			575,-
<i>Fess Parker, Chardonnay, USA</i>			655,-
<i>Joseph Drouhin, Chablis 1. cru, Chardonnay, Frankrig</i>			775,-
<i>Joseph Drouhin Pouilly-Fuissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>			1295,-
<i>Rødvin</i>			
<i>Urbano, Syrah, Spanien (ØKO)</i>			398,-
<i>Rooiberg, Shiraz, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	95,-	230,-	455,-
<i>Marseghina, Ripasso Superiore, Italien</i>			525,-
<i>Scotto Family wine, Old vine zinfandel, USA</i>			555,-
<i>Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig (ØKO)</i>	99,-		475,-
<i>Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Head High, Pinot Noir, USA</i>			595,-
<i>Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien</i>			895,-
<i>Brunello di Montalcino, Sangiovese, Italien</i>			1655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig</i>			1755,-
<i>Rosévin</i>			
<i>Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>			425,-
<i>Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankrig</i>			475,-
<i>Domaines Bunan Moulin des Costes, Grenache/Cinsault/Mourvèdre, Frankrig</i>			695,-
<i>Mousserende vin</i>			
<i>Nancy Carol Cava Brut, Spanien</i>	75,-		358,-
<i>Fiocco di Vite, Asti, Italien</i>			398,-
<i>Pol Roger Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Pol Roger Rosé, Champagne, Frankrig</i>			1595,-
<i>Dessertvin</i>			
<i>Rooiberg Winery, Blanc Natural Sweet, Sauvignon Blanc</i>	75,-		395,-
<i>Grahams The Tawny Port</i>	105,-		595,-
<i>Guerrieri-Rizzardi Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.</i>			425,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-2130
Bar 12-22

KONTAKT OS:

+45 32 200 300
Skal vi holde dit selskab?:
INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK