

HOTEL FREDERIKSVÆRK

12:00 - 16:00

Snacks

Sprøde pommes frites

Serveret med chilimayo
48,-

Charcuterie

2 slags oste, 2 slags pølser, oliven, pesto, brød & smør
99,-

Hjemmepanerede calamari

Serveret med aioli & grillet citron
94,-

Varme retter

Stjerneskud

Friskpaneret fiskefilet, dampet rødspætte, håndpillede rejer, rørt dressing, grønne asparges, citron, caviart & dild
199,-

Vol au vent

Serveret med plukket høns, asparges, ærter & persille i cremet sauce
179,-

Dampede blåmuslinger

Serveret med crudité af gulerødder & porrer vendt i fløde. Hertil pommes frites, citronmayo & brød
179,-

Burger

200g. bøf i en briochebolle med tomat, syltet agurk, rødøl, ost, bacon & chilimayo - hertil pommes friter med chilimayo
174,-

Crispy chicken burger

Briochebolle, tomat, agurkerelish & chilimayo. Hertil sprøde fritter med chilimayo
185,-

Tatar frites

Serveret med syltede rødøl, chips, kapers, æggeblomme, rødbedemayo & pommes friter med basilikummayo
189,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel med brasede kartofler, ærter, pebersovs & "dreng"
245,-

Højtbelagt smørrebrød

Æg & håndpillede rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, basilikummayo, caviart, citron & dild
94,-

Friskpaneret fiskefilet

Serveret med hjemmerørt remoulade, citron & dild
94,-
(Tilkøb: Pandestegt: +25,- / Tilkøb: Rejer: +30,-)

Rejemad

Serveret på lyst brød med citronmayo & dild
99,-

Laks & røræg

Røget laks, røræg, grillet citron & dild
94,-

Rullepølse

Serveret med italiensk salat, sky og rødøl
89,-

Hjemmelavet hønsesalat

Serveret med stegte svampe, grov sennep, estragon, syltet æble samt bacon
99,-

Rørt tatar

Serveret med syltede rødøl, chips, kapersbær, æggeblomme, karse & basilikumsmayo
99,-

Desserten

Hele dagen

Frederiksværk-scoop

Is, oreodrys, bær, karamel- & chokoladesovs
99,-

Saltkaramel mousse

Serveret med ristede nødder, bær samt brændt chokolade
94,-

Lun skovbærssuppe

Serveret med vaniljeis & friske bær
99,-

Pandekager med is

Serveret med vaniljeis, chokoladesauce & friske bær
99,-

Citronfromage

Serveret med citrongelè & bær
99,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22



**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**
HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

17:00 - 21:00

Snacks

Sprøde pommes frites

Serveret med chilimayo
48,-

Charcuterie

2 slags oste, 2 slags pølser, oliven, pesto, brød & smør
99,-

Hjemmepanerede calamari

Serveret med aioli & grillet citron
94,-

Forretter

Vol au vent

Serveret med plukket høns, asparges, ærter & persille i
cremet sauce
94,-

Rort tatar

Okseinderlår, rugbrødships, syltede rødlog, kapersbær,
rødbede mayonnaise & æggeblomme
99,-

Avocado panna cotta

Serveret med stegte kammuslinger, rugbrødsknas,
citron & creme fraiche
99,-

Dampede blåmuslinger

Serveret med crudité af gulerødder & porre, vendt i
fløde.
99,-

Børneretter

Under 12 år

Fiskefilet

Friskpaneret fiskefilet med børnegrønt, fritter &
remoulade
89,-

Pasta bolognese

Toppet med parmesan
89,-

Salat

Hele dagen

Frederiksværk salat

Salat, æg, avocado, croutons, rejer, bønnemix, rød
dressing samt wasabi
189,-

Hovedretter

Stjernesnud

Friskpaneret fiskefilet, dampet rødspætte, håndpillede
rejer, rort dressing, grønne asparges, citron, caviart &
dild
199,-

Pasta med bagt laks

Bagt laks, pappardelle, romanesco kål, spinat &
fløde/citron sauce. Toppet med grillet citron & urter
245,-

Rort tatar frites

Serveret med syltede rødlog, chips, kapers, æggeblomme,
rødbedemayo & pommes fritter med basilikummayo
199,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel af kalv serveret med dreng, brasede
kartofler, ærter & pebersovs
245,-

Burger

200g. bøf i en briochebolle med tomat, agurkerelish,
rødlog, ost, bacon & chilimayo - hertil pommes fritter
med chilimayo

Fåes også med rødbedebøf (V) eller crispy chicken
189,-

Ribeye

250g. ribeye fra Don Pedro serveret med majs, rødlog,
hvidløg, sauterede svampe samt pommes frites.
Valgfri sauce: rødvinssauce, pebersauce eller
blåskimmelssauce
325,-

Braiseret lammeskank

Serveret med rodfrugter, knuste kartofler med pesto &
rødvinssauce med svampe, toppet med urter
255,-

Dagens ret

Spørg din tjener
119,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22


**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**
HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	39,- / 59,-
Pepsi/ Pepsi Max/ Faxe Kondi/ Faxe Kondi Free/ Mirinda Orange/ Mirinda Lemon	
Juice lille/stor	32,- / 56,-
Appelsin eller æble	
Iste	65,-
Fersken eller citron	
Hyldeblomstsaft lille/stor	35,- / 59,-
Med eller uden brus	
Iskaffe lille/stor	39,- / 62,-
Fås med karamel- eller vaniljesirup: +5,-	
Filteret vand 75 cl.	35,- / 45,-
Uden eller med brus	

Varme drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	39,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Chai Latte	49,-
Irish Coffee	85,-
Te	29,-
(Spørg tjenerne for udvalg)	
Varm chokolade	44,-

Hjemmelavede limonader

65,-
Passionsfrugt
Fersken
Rabarber
Lime, mynte & ingefær

Drinks & spiritus

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

Fadøl & øl

25 cl. / 40 cl.

Odense pilsner	42,- / 66,-
Odense Classic	42,- / 66,-
Royal Blanche	45,- / 69,-
Alkoholfri øl , 33 cl. Spørg for udvalg	39,-
Tuborg 33 cl.	39,-
Corona	49,-
Flaskeøl, IPA	49,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22



**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**
HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12 cl.	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>			1.295,-
<i>Rødvin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<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>			1.655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig</i>			1.755,-
<i>Rosévin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<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>	12 cl.	1/2	1/1
<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>			1.595,-
<i>Dessertvin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<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 12-21
Bar 12-22



**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**
HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK