

HOTEL FREDERIKSVÆRK

SMØRREBRØD

Kl. 11:00-17:00

Kartoffelmad med purløgsmayo, bacon, rødløg, radisse & persille	94,-
Hjemmelavet hønsesalat med sprødt kyllingeskind & frisk æble	99,-
Rørt tatar med purløgsmayo, kapersbær, syltet rødløg & æggeblomme	99,-
Æg & håndpillede rejer med caviart, citronmayo & citron	94,-
Rejemad på ristet brød med citronmayo, radise, dild & citron	99,-
Hjemmepaneret rødspættefilet med remoulade & citron (Pandestegt: +25,-) (med håndpillede rejer: +35,-)	94,-
Roastbeef med peberrod, ristede løg, pickles, rødløg & karse	94,-
Stegt sild med rødløg, kapers & dild	99,-
Sol over Frederiksværk med røget sild, æggeblomme & purløg	99,-
Kokkens valg af 2 stk smørrebrød	2 stk. 175,-



VARME RETTER

Hele dagen

Stjernes kud med dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & dressing	199,-
Oksetatar med syltede rødløg, æggeblomme, purløgsmayo & fritter med chilimayo	189,-
Wienerschnitzel med brasede kartofler, ærter, pebersovs & "dreng"	249,-
Burger 200g. bøf med tomat, syltet agurk, rødløg, ost, bacon & chilimayo - hertil fritter med chilimayo (vegetar: rødbedebøf)	189,-
Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles	189,-
Crispy chicken burger med tomat, agurkerelish, fritter & chilimayo	189,-



SALATER

Hele dagen

Cæsar salat med croutoner, parmesan & bacon (med kylling: +50,-)	129,-
Frederiksværk salat med tomat, agurk, løg, croutoner, peberfrugt, salatost & valgfri topping (vælg mellem: håndpillede rejer / kylling / koldrøget laks / falafel)	184,-



BØRNERETTER

Hele dagen

Kyllinge nuggets med ketchup, fritter & en lille salat	99,-
Pasta i tomatsoase med oksekødboller & toppet med parmesan	99,-

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK



**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**

HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

HOTEL FREDERIKSVÆRK

SNACKS

Hele dagen

Tapasbræt med 2 slags oste, 2 slags pølse, pesto, oliven, marineret peberfrugt & ristet brød	149,-
Sprøde fritter med chilimayo	59,-
Oliven & saltede mandler	59,-



FORRETTER

Kl. 17:00-21:30

Burrata & serrano skinke med cherrytomater, grønne syltede tomater & balsamico glace	109,-
Oksetatar med syltede rødløg, æggeblomme & purløgsmayo	119,-
Stegte gnocchi med salvie, brunet smør, hasselnød & soltørret tomat	119,-
Koldrøget laks med agurkecreme, ørredrogn, dampet asparges & rugbrødschips	99,-



HOVEDRETTER / VARME RETTER

Kl. 17:00-21:30

Gnocchi med cremet trøffelsauce, parmesan, cherrytomater & unghanebryst	199,-
Pasta med chorizo, bøgehatte, fløde, hvidvin & parmesan	209,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener	119,-
Citronbagt torsk med bagte bønner og bagte tomater, kartoffelmos & brunet smør med citronskal	245,-
Stegt unghanebryst med sprøde kartofler vendt i pesto, burrata, olivenolie, friske grønne bønner & tomat	225,-
Rib eye 250g. med bagte grønne bønner, rødløg & tomat - hertil fritter & valgfri sauce Vælg mellem: pebersauce / rødvinssauce / bearnaisesauce	325,-



DESSERTER

Hele dagen

Pandekager med is, chokoladesauce & friske bær	99,-
Rabarbertrifli med mascarponecreme, crumble & friske bær	109,-
Oreo cheesecake med baileyscreme & friske bær (indeholder alkohol)	99,-
Frederiksværk scoop med vaniljeis, oreoknas, karamel- & chokoladesovs	99,-
2 slags ost med tilbehør, knækbrød & kiks	109,-

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK



**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**

HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

HOTEL FREDERIKSVÆRK

LÆSKEDRIKKE

Lille / Stor

Sodavand <i>Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Mirinda Orange / Mirinda Lemon</i>	39,- / 59,-
Juice <i>Appelsin / æble</i>	32,- / 56,-
Iste 40 cl. <i>Fersken / citron</i>	65,-
Hyldeblomstsaft <i>Med eller uden brus</i>	35,- / 59,-
BWT vand 75 cl. <i>Med og uden brus (pr. person)</i>	29,-
Hjemmelavet limonade 40 cl. <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	65,-
Østergaard plantage, ØKO saft/most 25 cl <i>Søde solbær / æble / søde ribs</i>	65,-

ØL

Lille / Stor

Odense Pilsner <i>Royal Unibrew</i>	45,- / 69,-
Odense Classic <i>Royal Unibrew</i>	45,- / 69,-
Royal Blanche <i>Royal Unibrew</i>	48,- / 72,-
Tuborg 33 cl.	39,-
Corona 33 cl.	49,-
Heineken 0,0%	39,-
IPA 33 cl.	49,-
Mørk Mumme 50 cl.	75,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,25/0,40 <i>(Med Karamel / vanijesirup: + 5,-)</i>	39,- / 62,-
Espresso sgl/dbl	25,- / 48,-
Cafe americano	35,-
Cafe latte db.	49,-
Cafe cappuccino db.	49,-
Cortado	35,-
Irish Coffee	85,-
Is-chai <i>Tiger spice / vanilje</i>	39,- / 62,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-
Varm chokolade	44,-
Te <i>(Spørg tjener for udvalg)</i>	29,-
Valgfri kaffe inkl. dagens kage <i>(Spørg tjener)</i>	75,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	95,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Hugo Spritz	85,-
Limoncello Spritz	85,-
Snaps 2 cl. / 0,75 cl.	42,- / 975,-
Sambucca	49,-
Fernet branca	49,-
Bailey's	49,-

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88
Skal vi holde dit selskab?
INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK



HOTEL FREDERIKSVÆRK

HVIDVIN

	12 cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)	85,-	195,-	388,-
Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika			368,-
Estate, Sauvignon Blanc, Chile	90,-		425,-
Stagård Riesling, Urban, Østrig (ØKO)	110,-		525,-
100 Hügel, Pinot Blanc, Trocken, Tyskland			495,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	80,-	175,-	298,-
Sancerre Les Caillottes, Sauvignon blanc, Frankrig			595,-
Chablis "Vieilles Vignes", Domaine Coulaudin Bussy, Frankrig			695,-
Bourgogne Chardonnay, Cuvée Réserve, Frankrig			655,-

RØDVIN

Bourgogne Pinot Noir, Cuvée Réserve, Frankrig	120,-		595,-
Rooiberg, Shiraz, Sydafrika	85,-	190,-	368,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile			395,-
Marseghina, Ripasso Superiore, Italien			525,-
Chianti, Castello di Querceto, Toscana, Italien			485,-
Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig (ØKO)	95,-		475,-
Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien	80,-	175,-	298,-
Head High, Pinot Noir, USA			605,-
Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien			895,-
Amarone, D.O.C.G., Marseghina, Italien			985,-
Prestige des Princes, Chateauneuf-du-Pape, AOP, Frankrig			1.495,-

ROSÉVIN

Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien	80,-	175,-	298,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile	95,-		425,-
Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankrig			475,-
Ultimate Provence, Côtes de Provence Rosé, Frankrig			695,-

MOUSSERENDE VIN

Nancy Carol, Cava Brut, Spanien	75,-		358,-
Moscato d'Asti, Azienda Agr. Rosa Fiore, Italien			398,-
Michel Devin, Champagne, Frankrig			798,-
Mandois, Champagne, Frankrig			998,-
Mandois Rosé, Champagne, Frankrig			1.195,-

DESSERTVIN

Copa Real, Moscatel Organic, IGP, Spanien	75,-		395,-
Grahams, The Tawny Port, Portugal	105,-		595,-
Guerrieri-Rizzardi, Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.			425,-

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK



**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**

HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE