

HOTEL FREDERIKSVÆRK

SMØRREBRØD

Kl. 11:00-17:00

Karrysild med kapers, rødløg & smilende æg	94,-
Hjemmelavet hønsesalat med sprødt kyllingeskind & frisk æble	99,-
Rørt tatar med parmesanmayo, blomme, kapersbær, syltet rødløg & chips	99,-
Æg & håndpillede rejer med caviart, citronmayo & citron	94,-
Marineret sild med kapers, rødløg & æggesalat	94,-
Hjemmepaneret rødspættefilet med remoulade & citron (Pandestegt: +25,-) (med håndpillede rejer: +35,-)	94,-
Roastbeef med peberrod, ristede løg, pickles, rødløg & karse	99,-
Ribbensteg med surt & rødkål	94,-
Skinkesalat med urter	89,-
Kokkens valg af 2 stk smørrebrød	2 stk. 175,-



VARME RETTER

Hele dagen

Stjernesked med dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & dressing	199,-
Oksetatar med syltede rødløg, æggeblomme, parmesanmayo & 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: halloumi)	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,-
Grønkålssalat med tranebær, æble, ristede valnødder, parmesan, sennepsvinaigrette & gratineret gedeost	184,-



BØRNERETTER

Hele dagen

Kyllinge nuggets med ketchup, fritter & en lille salat	99,-
Børnburger (100g) med ost, ketchup, agurk, tomat & fritter med ketchup	109,-
Børnetoast med skinke, ost, snackgrønt & fritter	89,-

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

Tapas-chips med smag af iberico, tørret skinke, ost, pesto, olivenmix & ristet brød	139,-
Sprøde fritter med chilimayo	59,-
Oliven & saltede mandler	59,-



FORRETTER

Kl. 17:00-21:30

Tatar af kammusling med syltet rødløg, saltet kærnemælk skilt med porreaskeolie & urter	119,-
Oksetatar med syltede rødløg, æggeblomme & parmesanmayo	119,-
Græskarsuppe med bagt græskar, korianderolie & græskarkerner	109,-
Koldrøget laksetatar med syltede rødløg, kapers, dild & citronmayo	109,-



HOVEDRETTER / VARME RETTER

Kl. 17:00-21:30

Vildtgryde med tranebær, svampe, bacon & grov mos	245,-
Skinstegt mørksej med gulerodspuré, brasekartofler, grønkål & smørsauce med valnød	265,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener	119,-
Confiteret andelår & rosastegt andebryst med bagt græskar, stegt grønkål & andesauce med twist af appelsin	265,-
Steak af højreb (300g) med balsamico bagt rødløg, glacerede gulerødder timian kartofler & bearnaise	345,-



DESSERTER

Hele dagen

Gammeldags æblekage med makroner, ribsgele & flødeskum	99,-
Æbletærte med creme fraiche	99,-
Risalamande med fermenteret kirsebær gele & sprød mandel crumble	109,-
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	ØL	Lille / Stor
Sodavand <i>Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Mirinda Orange / Mirinda Lemon</i>	39,- / 59,-	Odense Pilsner <i>Royal Unibrew</i>	45,- / 69,-
Iste 40 cl. <i>Fersken / citron</i>	65,-	Rødhætte (juleøl) <i>Royal Unibrew</i>	52,- / 77,-
Hyldeblomstsaft <i>Med eller uden brus</i>	35,- / 59,-	Mørk Mumme <i>Schiøtz</i>	52,- / 77,-
BWT vand 75 cl. <i>Med og uden brus (pr. person)</i>	29,-	Tuborg 33 cl.	39,-
Hjemmelavet limonade 40 cl. <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	69,-	Corona 33 cl.	49,-
Østergaard plantage, ØKO saft/most 25 cl <i>Søde solbær / æble / søde ribs</i>	45,-	Heineken 0,0%	46,-
		Royal 0,0%	46,-
		IPA 33 cl..	49,-



KAFFE & VARME DRIKKE		DRINKS & SPIRITUS	
Iskaffe 0,25/0,40 <i>(Med Karamel / vanijesirup: + 5,-)</i>	39,- / 62,-	Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	95,-
Espresso sgl/dbl	25,- / 48,-	Gin & Tonic	85,-
Cafe americano	35,-	Rom & Cola	85,-
Cafe latte db.	49,-	Aperol Spritz	85,-
Cafe cappuccino db.	49,-	Hugo Spritz	85,-
Cortado	35,-	Limoncello Spritz	85,-
Irish Coffee single / db.	85,- / 105,-	Snaps 2 cl. / 0,75 cl.	42,- / 975,-
Is-chai <i>Tiger spice / vanilje</i>	39,- / 62,-	Sambucca	49,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-	Fernet branca	49,-
Varm chokolade	44,-	Bailey's	49,-
Te <i>(Spørg tjener for udvalg)</i>	29,-		
Valgfri kaffe inkl. dagens kage <i>(Spørg tjener)</i>	109,-		

HOTEL FREDERIKSVÆRK

HVIDVIN

	12 cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)	90,-	195,-	388,-
Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika			368,-
Estate, Sauvignon Blanc, Chile	95,-		425,-
Stagård Riesling, Urban, Østrig (ØKO)	110,-		525,-
100 Hügel, Pinot Blanc, Trocken, Tyskland			495,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	85,-	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	90,-	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	85,-	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	85,-	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