

Velkommen

Til Hotel Nørrevang

På Hotel Nørrevang ønsker vi at give alle en god oplevelse med høflig betjening og god mad til fornuftige priser.

Skal I holde et arrangement?

Husk at vi også afholder selskaber - så står du og skal holde et selskab i hyggelige omgivelser er Hotel Nørrevang det oplagte valg. Vi sammensætter arrangementet efter jeres ønske og vil gøre vores bedste for at give jer en uforglemmelig oplevelse.

Kontakt os på tlf 26 48 48 26 eller via booking@hotelnorrevang.dk

Åbningstider

Ring på 26 48 48 26

Frokost 12:00-16:00

Aften 17:00-21:30

ÅBENT ÅRET RUNDT



**HOTEL
NØRREVANG**

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

V = Fås som vegetarisk

Frokost *12-16*

Lidt frisk fra havet?

Serveres hele dagen

3 Østers • 70,-

5 Østers • 95,-

7 Østers • 125,-

Serveres med vinaigrette og citron

NORDSØ REJER • 99,-

300 gram søkogte nordsørejer serveret med smørristet brød, grillet citron og urteaioli (Pil selv)

Lidt snacks?

OLIVEN • 25,-

SALTEDE MANDLER • 25,-

Frisk & lækkert....

SALATER

SOMMERSALAT MED LAKS & REJER (V) • 139,-

Sommersalat med grøn spidskål, asparges, edamame bønner, daddeltomater, ristet sesam vendt i mild vinaigrette toppet med koldrøget laks samt håndpillede rejer - hertil brød

Vegansk fås med Oumph

Salater kan også købes til aften

Godt og dansk

Alt vores smørrebrød serveres med friskbagt rugbrød

1 for 69,- / 2 for 120,- / 3 for 150,-

HJEMMELAVET HØNSESALAT

Rørt med grov sennep, ristede svampe og asparges - toppet med sprød bacon og syltede bøgehatte

RØDSPÆTTEFILET MED REMOULADE

Serveres med hjemmerørt remoulade og friskskåret citron (Pandestegt + kr. 25,-)

SOL OVER GUDHJEM

Røget sild, løgringe, radisse, purløg samt æggeblomme

TATAR

Tatar serveret med syltet rødløg, blå chips, kapers, æggeblomme og basilikumsmayo - toppet med karse

AVOCADO (V)

Syltede rødløg, citronmayo, cherrytomat samt saltede, røgede mandler

KARTOFFELMAD (V)

Kartofler, rygeostcreme, ristede løg, radisse, bacon

OBS: Smørrebrødet kan ikke deles mellem flere personer!

Hotel Nørrevang
Husk at finde os på Facebook



Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

NØRREVANG BURGEREN (V) • 155,-
Kan også fås med kylling eller vegetarisk (bagt portobello)

200 g. bøf, serveres i smørstegt briochebolle, burgerdressing, toppet med syltede agurker, løg, agurk, tomat, ost, bacon. Hertil sprøde fritter, løgringe og mild chilimayo

RØRT TATAR FRITES • 145,-

Tatar serveret med syltede rødløg, blå chips, kapers, æggeblomme og basilikumsmayo - toppet med karse - hertil sprøde fritter og rørt chilimayo

MOULES FRITES • 155,-

Hvidvinsdampede muslinger med friske urter, fløde og crudite - hertil pommes fritter og hjemmelavet urteaioli

HVIDE ASPARGES • 115,-

*Hvide asparges, håndpillede rejer, sauce hollandaise, grillet citron og friske urter
Hertil kuvertbrød*

Alt hakket oksekød gennemsteges med mindre andet ønskes - dette jvf. fødevarestyrelsens anvisninger

Husk at finde os på Facebook
Hotel Nørrevang



Aften

17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

Alle vores forretter serveres med friskbagt brød

HVIDE ASPARGES • 105,-

Hvide asparges, håndpillede rejer, sauce hollandaise, grillet citron og friske urter

RØRT TATAR • 109,-

Tatar serveret med syltede rødløg, blå chips, kapers, æggeblomme og basilikumsmayo - toppet med karse

Som hovedret 179,-

MOULES MARINIÈRE • 99,-

Dampede blåmuslinger med hvidvin, fløde, friske urter og citron

En lille salat til hovedretten?

Sommersalat med grøn spidskål, asparges, edamame bønner, daddeltomater, ristet sesam vendt i mild vinaigrette.

Sidesalat 49,-

Husk det er muligt at købe østers og pil selv rejer til aften

Meget sulten...

HOVEDRETTER

NØRREVANG BURGEREN (V) • 159,-

Kan også fås med kylling eller vegetarisk (bagt portobello)

Serveres i smørstegt briochebolle med 200g bøf, burgerdressing, syltede agurker, tomat, løg, agurk, ost, bacon, løgringe samt og sprøde fritter med chilimayo

HELSTEGT RØDSPÆTTE • 229,-

Helstegt rødspætte serveret med grønne asparges, kapers, grillet citron og persillesovs - hertil små, nye kartofler

MOULES FRITES • 189,-

Hvidvinsdampede muslinger med friske urter og crudite - hertil pommes frites og hjemmelavet urteaioli

TATAR FRITES • 179,-

Rørt tatar med syltet rødløg, blå chips, kapers, æggeblomme og basilikumsmayo - hertil pommes frites

STEAK FRITES • 265,-

250 gr. Ribeye - Don Pedro, serveret med sprød sommersalat, hjemmerørt bearnaise og sprøde fritter

Hotel Nørrevang
Husk at finde os på Facebook



Alt hakket oksekød gennemsteges med mindre andet ønskes - dette jvf. fødevarestyrelsens anvisninger

Lidt til den søde tand?

DESSERTER

RABARBER TRIFLI • 89,-

Rabarber trifli med hvid chokoladecreme, brændt hvid chokolade, oreo og friske bær

CITRONTÆRTE MED MARENGS • 89,-

Lemontærte med marengs og friske jordbær

AFFOGATO • 59,-

2 kugler cremet vaniljeis toppet med espresso shots

Mangler der noget til børnene?

BØRNEMENU

1 stk. FISKEFILET • 75,-

Serveres med grøntsager og sprøde fritter og hjemmerørt remoulade

PASTA BOLOGNESE • 75,-

Hos os er børn op til 12 år

BØRNEDESSERT

NØRREVANG BØRNEIS • 69,-

2 kugler vanilleis, karamelsovs, oreo og chokoladesovs

psstt.. kan også nydes af voksne

Hotel Nørrevang
Husk at finde os på Facebook



Til tørsten

LÆSKEDRIKKE

SODAVAND • 27,- / 45,-

Pepsi, Pepsi max, Faxe Kondi, Mirinda Orange

JUICE • 27,- / 45,-

Appelsin- eller æblejuice

RYNKEBY SAFT • 28,- / 48,-

*Hyldeblomst
fås med- eller uden brus*

THOREAU VAND • Ad libitum 25,-Pr. person

fås med- eller uden brus

**Filtreret vand, serveres ved 3 grader
fås med og uden brus**

ISKAFFE • 32,- / 48,-

Fås med karamel eller vanilje sirup + 5,-

VARME DRIKKE

ESPRESSO • 25,-

CAFÉ LATTE DB. • 42,-

CAFÉ AMERICANO • 27,-

EKSTRA ESPRESSO SHOT • 10,-

IRISH COFFEE • 65,-

THE • 25,-

CAPPUCCINO • 38,-

CHAI LATTE • 44,-

HJEMMELAVET VARM KAKAO • 40,-

CORTADO • 30,-

Alle former for take-away kaffe 30,-

HJEMMELAVET LIMONADE

SMAG EN AF VORES 4 SLAGS LIMONADER 0,5L •
59,-

PASSIONFRUGT

RABARBER

FERSKEN

INGEFÆR

Fås med rom til Kr. 99,-

GIN & TONIC

Skageraak Nordic Gin med et twist af hyldeblomst,
havtorn & Tang • 65,-

LONG DRINKS

VODKA 4CL / 1/1 • 80,- / 800,-

WHISKY 4CL / 1/1 • 80,- / 800,-

ROM 4 CL / 1/1 • 80,- / 800,-

GIN 4CL / 1/1 • 80,- / 800,-

APEROL SPRITZ 65,-

Hotel Nørrevang
Husk at finde os på Facebook



ØLPÅFAD

PILSNER • 37,- / 56,-

CLASSIC • 37,- / 56,-

KONRAD DARK • 37,- / 56,-

KÔNIG LUDWIG, WEISSBIER • 37,- / 56,-

SIERRA NEVADA IPA • 37,- / 56,-

FLASKEØL

TUBORG • 28,-

ALKOHOLFRI, HEINEKEN 0,0% • 33,-

SNAPS

RØD AALBORG 2CL / 1/1 • 32,- / 750,-

BRØNDUM 2CL / 1/1 • 32,- / 750,-

LINIE AQUAVIT 2CL / 1/1 • 36,- / 900,-

O.P. ANDERSON 2CL / 1/1 • 36,- / 900,-

SPIRITUS

FERNET BRANCA • 29,-

GAMMEL DANSK • 29,-

COGNAC VS • 45,-

BAILEYS • 45,-

ZACAPA 23 ÅRS • 75,-

ZACAPA XO • 125,-

SAMBUCCA • 45,-

Tag gerne en menu med dig!

Hotel Nørrevang
Husk at finde os på Facebook



HVIDVINE

ROOIBERG, CHARDONNAY, CAPE
SYDAFRIKA

• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 268,-

Frugtig hvidvin med duft af tropisk frugt, citrus og æble

TERRAZZE DELLA LUNA, PINOT GRIGIO,
TRENTINO ITALIEN

• 1/2 fl. 175,- / 1/1 fl. 325,-

Delikat, blomstret aroma. Frugtig og varm palette af smagsnuancer.

HERRINGBONE, SAUVIGNON BLANC,
NEW ZEALAND • 358,-

Noter af citrus og lime. Elegant og sprød smag med flot syre.

FAMILLE FABRE, CHARDONNAY, SYDFRANKRIG
"ØKO" • 455,-

Noter af eksotisk frugt. Klassisk og fed med bld og rar smag med strej af vanilje.

RIESLING, BASSERMANN-JORDAN, PFALZ,
TYSKLAND • 495,-

Toner af æble, citrus og pære. Sprød og forfriskendemed flot syre.

SANCERRE LES BOUFFANT, LOIRE
FRANKRIG • 525,-

Klassisk livlig Sancerre. Frugtig og frisk i smagen.

ASHLEYS VINEYA, CHARDONNAY,
CALIFORNIEN, USA • 645,-

Smagen af ren frugt, vanilje og pære. Noter af krydderier, hasselnødder og frugt.

JOSEPH DROUHIN CHABLIS 1 CRU,
BOURGOGNE, FRANKRIG • 725,-

Cremeret fylde og intens frugt med stor parfumeret og krydret duft.

DOMAINE BERNARD MOREAU CHASSANGE-
MONTRACHET, BOURGOGNE, FRANKRIG • 1195,-

Dyb gylden farve. Ung, sprød vin med god fedme og kompleksitet.

PÅ GLAS

ROOIBERG, CHARDONNAY • 60,-

TERRAZZE DELLA LUNA, PINOT GRIGIO • 70,-

HERRINGBONE, SAUVIGNON BLANC • 85,-

RIESLING • 95,-

ROSÉVINE

VILLA DI MARE ROSATO, PUGLIA
ITALIEN • Glas 60,- / 1/1 fl. 268,-

Smagen er sødmefyldt og tonerne af hindbær og jordbær går igen i eftersmagen.

DECORE ROSÈ, CÔTES DE GASCOGNE,
SYDVESTFRANKRIG • 325,-

En dejlig frisk ungdommelig rosé, med frugtnoter af kirsebær og jordbær.

AIX, FRANKRIG • 345,-

En dejlig frisk og let Rosé fra provence

Restauratøren anbefaler denne

AIX MAGNUM 1,5 L • 625,-

CIPRESSETO ROSATO IGT, SANTA CRISTINA, ITALIEN • 425,-

Lys pink aroma af friske hindbær og vildejordbær. Fyldig og harmonisk med lang eftersmag.

M DE MINUTY ROSÉ, COTES DE
PROVENCE, FRANKRIG • 525,-

sart lyserød med duft af appelsinskræl, fersken og ribs. behagelig syrlig friskhed.

DE SØDE VINE

2016 CHATEAU MARTILLAC, LOUPIAC BORDEAUX 75,
FRANKRIG, 0,75 L.
Glas 65,- / 1/1 425,-

Fed, flot og afbalanceret smag. Toner af honning og et strejf af marcipan.

2015 RECIOTO DI SOAVE, VENETO, ITALIEN,
0,75 L.
Glas 75,- / 495,-

*Italiensk dessertvin fra Valpolicella.
Eksklusiv, rød dessertvin.*



RØDVINE

INFINITUS TEMPRANILLO, TIERRA DE
CASTILLA, SPANIEN • 1/2 fl. 145,-
/ 1/1 fl. 268,-

Mørk, rød farve med kraftig og intens smag. Duft af
brombær og lakrids.

ZENZO, APPASIMENTO • 1/2 fl. 165,-
/ 1/1 fl. 308,-

Rubinrød farve. Velstruktureret smag med modne bær
og afstemte tanniner.

11TH HOUR CELLAR ZINFANDEL, CENTRAL VALLEY,
CALIFORNIEN, USA • 358,-

Blød, rund Zinfandel med duft og smag af masser
solmodne bær.

DELAS SAINT ESPRIT CÔTES DU RHONE,
SYDFRANKRIG • 415,-

Cremeret og indsmigrende smag. Klassisk syrah-duft
med violer, lakrids og krydderier.

ZIRONDA RIPASSO, VALPOLICELLA, VENETO
ITALIEN • 445,-

Fine nuancer af violer, røde bær og krydderi.
Velaftbalanceret smag med modne tanniner.

2018 EL QUINTANAL, RIBERA DEL DUERO,
SPANIEN • 485,-

Elegant aroma af modne, røde frugter og skovbær.
Blomstrende toner og blød på tungen.

HEAD HIGH PINOT NOIR, SONOMA,
USA • 545,-

Masser af krop og fylde. Krydret med fine præg af
frugt og røde bær.

RIZZARDI 3 CRU AMARONE, VALPOLICELLA,
VENETO ITALIEN • 675,-

Fyldig og tæt smag med masser af intensitet og diskret
sødme. Næse af kirsebær, rosiner og svesker.

2015 BAROLO RIVA LEONE, PIEMONTE,
ITALIEN • 755,-

Fyldig duft med harmonisk og intens smag. Nuancer af
trøfler, chokolade og strejf af violer.

LES SAFRES RG. CHATEAUNEUF DU PAPE,
RHONE, FRANKRIG • 1125,-

Fyldig, koncentreret og fløjlsagtig i tekstur. Enestående
aromaer og smag af røde hindbær og modne kirsebær.

PÅ GLAS

INFINITUS TEMPRANILLO • 60,-

ZENZO • 70,-

11TH HOUR CELLAR ZINFANDEL • 85,-

CÔTES DU RHONE • 90,-

MOUSERENDE VIN

GLAS CAVA • 50,-

MOSCATO D'ASTI FIOCCO DI VITE, PIEMONTE
ITALIEN • 298,-

Klassisk sød asti med noter af ananas, ferskner og
mandarin.

NANCY CAROL CAVA BRUT,
SPANIEN • 348,-

Lys gylden farve med velaftbalanceret smag af masser
af frisk frugt.

LANCELOT ROYER CUVÉE DE RESERVE R.R
CHAMPAGNE, FRANKRIG • 698,-

Elegant duft med noter af ferskner, grønne æbler,
citrus og lime. Elegancen fortsætter i en lang eftersmag
og let mineralitet i sin afslutning.

POL ROGER CHAMPAGNE, FRANKRIG • 1295,-

Klassisk Stilren Champagne
Magnum 1,5 L • 2995,-

POL ROGER ROSÉ, 2008, FRANKRIG • 1595,-

Rosé champagne fra Pol Roger, høj kvalitet og
genkendelig stil.

