

HOTEL NØRREVANG

Frokost 12-16

Skaldyr & Snacks

Skaldyr kan også købes om aftenen

Østers

3 stk - 109,-

5 stk - 145,-

7 stk - 175,-

Serveres med vinaigrette & citroncaviar

Caviar

30 gram caviar, rødlog, creme fraiche blinis
495,-

Hvide asparges

Hvide asparges, håndpillede rejer, Caviar
hollandaise samt grillet citron
189,-

Varme retter

Norrevang Burgeren (V)

200gr. bøf, briochebolle, ost & bacon med logringe &
sprødefritter med chilimayo
189,-

Fås også med kylling eller vegetarisk (Saltbagt selleri)

Stjernes kud

Fritteret og dampet rødspættefilet serveret på
smørretet brød, med håndpillede rejer, friske
asparges, orredrogn samt hjemmerørt dressing og
citron
199,-

Tatar Frites

Rørt tatar serveres med syltede rødlog, chips,
friteret kapers, æggeblomme og
basilikummayonnaise
194,-

Moules Frites

Hvidvinsdampede blåmuslinger, fløde, crudite,
pommes frites & urteaioli
204,-



**HOTEL
NØRREVANG**

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

Højtbelagt smørrebrød

1 stk. 99,- / 2 stk. 179,- / 3 stk. 239,-

OBS: Tilbuddet er pr. person og kan derfor ikke deles.

Hjemmelavet hønsesalat

Rørt med grov sennep, ristede svampe og asparges. Toppet
med sprød bacon, syltede svampe og friskskåret æble

Rødspættefilet

Remoulade, citron & dild

(Pandestegt: +35,-)

(Håndpillede rejer; +35,-)

Røget laks med rygeostcreme

Serveres med friskskåret citron og cherrytomater.
Toppet med dild

Æg & Rejer

Fritteret æg, serveret med håndpillede rejer, orredrogn,
hjemmerørt dressing - på bund af smørretet brød
(Tillæg: +35,-)

Kartoffelmad med hjemmerørt mayonnaise

Boto kartofler, purlog, ristede løg, rødlog, bacon samt radisse

Sol over gudhjem

Røget sild, radisse, purlog og æggeblomme

Salater

Cæsarsalat

-Daddeltomat, agurk, croutons, unghane på ben, bacon &
parmesan
165,-

Salat Nicoise

salat, daddeltomat, agurk, croutons, æg, bønner, kartoffel,
tun, oliven
179,-

Kan også købes om aftenen, og serveres altid med brød

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

Booking@hotelnorrevang.dk

HOTEL NØRREVANG

Aften 17-21.30

Snacks // Sides

Sprøde Fritter

Med chilimayo
59,-

Oliven & Saltmandler

50,-

Forretter

Foie gras

Ristet brioche & brombær glace
159,-

Gazpacho

Kold tomatsuppe med saltede agurker,
cremefraiche og urter
109,-

Rørt Tatar

Syltede rødøg, chips, friteret kapers,
æggeblomme & ramsløgsmayo
119,-

Moules Mariniere

Hvidvinsdampede blåmuslinger i fløde
119,-

Fås som hovedret med fritter til 204,-

Dessert

Chokolademousse

Serveret med friske bær og nøddecrunch
99,-

Oste

2 arla unika oste med kompot, kiks og
ristet rugbrød
129,-

Rødgrød

Rødgrød serveret med sommerens friske
bær, brændt hvid chokolade og creme
double
109,-

Citron tærte

Toppet med jordbær, skov syre - hertil
citron sorbet
129,-



**HOTEL
NØRREVANG**

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

Hovedretter

Nørrevang Burgeren

200gr. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe &
sprødefritter med chilimayo

Fås også med sprød kylling eller saltbagt selleri
189,-

Tatar Frites

Rørt tatar serveret med syltede rødøg, sprødt, friteret
kapers, æggeblomme og basilikumsmayo
189,-

Steak Frites

250gr. Ribeye serveret med stegte bønner, løg og bagte
tomater. Hertil hjemmerørt bearnaise og sprøde fritter
325,-

Helstegt Rødspætte

Serveret med bødø kartofler, grønne asparges, grillet
citron, kapers og persille sovs
298,-

Lammekrone

Rosastegt lammekrone serveret med fennikel tzatziki,
steget bønner, løg og bagte tomater. Hertil
rødvinssauce og ristede kartofler
315,-

Halloumi Pasta

Pasta pappadelle vendt med krydret tomat sauce,
cherrytomater, kapers og olivem - toppet med grillet
halloumi
189,-

Dagens Ret

109,- / Større portion: 149,-

Børneretter

Fiskefilet

- tomat, agurk, sprøde fritter & remoulade
99,-

Spaghetti Bolognese

- med parmesan
119,-

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

booking@hotelnorrevang.dk

HOTEL NØRREVANG

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	34,- / 58,-
pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange	
Juice lille/stor	34,- / 56,-
appelsinjuice - æblejuice	
Fersken iste	69,-
Hyldeblomst saft lille/stor	34,- / 54,-
med eller uden brus	
Iskaffe 25cl/50cl.	38,- / 62,-
- fås med karamel eller vanijesirup (+5,-)	
Thoreau vand 75cl	32,- / 45,-
- uden eller med brus.	

Fadøl & Øl

Pilsner lille/stor	42,- / 66,-
Classic lille/stor	42,- / 66,-
Dark lille/stor	42,- / 66,-
- Konrad - Tjekkiet	
Weissbier lille/stor	44,- / 69,-
- König Ludwig - Tyskland	
IPA lille/stor	44,- / 69,-
- Sierra Nevada - Californien	
Grøn Tuborg	39,-
Heineken alkoholfri	39,-

Avec 2 cl.

Cognac VS	- 45,-
Baileys	- 45,-
Zacapa XO	- 125,-
Zacapa 23 års	- 75,-

Hjemmelavet Limonader

69,-

Passionsfrugt
Fersken
Rabarber
Ingefær

Hjemmelavet snaps

Blomme/vanilje (2 cl.)	59,-
Sæsonens (2 cl.)	59,-

Varme Drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	34,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice	49,-
Irish Coffee	85,-
The	35,-
Varm Chokolade	49,-

Drinks & Spiritus

Limonade med hvid rom	109,-
- passionsfrugt - fersken - mango	
- rabarber - lime/mynte/ingefær	
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
- Linje akvavit - O.P. Andersson	
- Rød Ålborg - Brøndum	
Sambucca	49,-
Fernet Branca	49,-
Gammel Dansk	35,-



HOTEL
NØRREVANG

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

booking@hotelnorrevang.dk

HOTEL NØRREVANG

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.-	1/2-	1/1-
Rooiberg chardonnay, Cape Town, Sydafrika	75,-	175,-	298,-
Eric Louis sauvignon blanc, Thauvenay, Frankrig	89,-		368,-
Fess Parker - chardonnay, Ashley vineyard, Californien			655,-
Terazze della Luna pinot grigio, Trentino, Italien	85,-	195,-	355,-
Bassermann riesling, Tyskland	99,-		495,-
Famille Fabre - chardonnay, Sydfrankrig			465,-
Sancerre Les Bouffants sauvignon blanc, Frankrig			535,-
Joseph Drouhin, Chablis 1. cru chardonnay, Frankrig			735,-
Domaine Bernard Moreau Chassange chadonnay, Bourgogne, Frankrig			1195,-
<i>Rødvin</i>			
11th hour Zinfandel Central Valley, Californien	89,-		368,-
Head High pinot noir, Sonoma, USA			555,-
Infinitus tempranillo, Tierra de Castilla, Spanien	75,-	175,-	298,-
Cillar de Silos tempranillo, Ribera del Duero, Spanien			495,-
Zenzo appassimento, Puglia, Italien	80,-	175,-	338,-
Ripasso Zironda corvina/rondinella. Veneto, Italien			455,-
Barolo Riva Leone nebbiolo, Piemonte, Italien			765,-
Rizzardi 3. cru Amarone babera/corvina/rondinella, Veneto, Italien			685,-
Cotes du Rhone syrah/grenache, Delas Saint Esprit, Sydfrankrig	95,-		455,-
Les Safres RG. - chateaufneuf du Pape, Rhone, Frankrig			1135,-
<i>Rosévin</i>			
Villa di Mare - negroamaro, Puglia, Italien	75,-		298,-
Decoré cabernet sauvignon/merlot, Cotes de Gascogne, Frankrig			335,-
AIX grenache, Provence, Frankrig. 0,75L/1,5L			355,-/635,-
M de Minuty grenache/syrah, Cotes de Provence, Frankrig			535,-
<i>Mousserende Vin</i>			
Moscato D'asti Fiocco di Vite, Piemonte, Italien			298,-
Nancy Carol Cava Brut, Spanien	75,-		368,-
Lancelot Royer Cuvee de Reserve R.R., Champagne, Frankrig			698,-
Pol Roger Champagne, Frankrig			1295,-
2008 Pol Roger Rosé Champagne, Frankrig			1595,-
<i>Dessertvin</i>			
Chateau Martillac Loupiac Bordeaux, Frankrig	75,-		435,-
Recioto di Soave Veneto, Italien 0,50L	85,-		495,-



**HOTEL
NØRREVANG**

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

booking@hotelnorrevang.dk