

HOTEL NØRREVANG

Frokost 12-16

Snacks

Serveres hele dagen

Sprøde pommes frites

Hertil chilimayo
49,-

Oliven & saltede mandler

50,-

Østers

Med vinaigrette og citronperler
3 stk. 90,-
5 stk. 120,-
7 stk. 140,-

Højtbelagt smørrebrød

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

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

Kartoffelmad

Serveret med ristede løg, radise, sprød bacon, syltede rødøg samt mayonnaise og purlog

Æg & rejer

Smilende æg, håndpillede rejer, caviart samt citronmayonnaise og dild

Rejesalat

Serveret med smørret brød, dild og radise

Flæskesteg

Serveret med rødkål og syltet agurk

Hjemmepaneret rødspættefilet

Remoulade, citron & dild
(Pandestegt +35,-)
(Håndpillede rejer & mayonnaise +35,-)

Hjemmelavet hønsesalat

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

Rørt tatar

Okseinderlår, syltede rødøg, chips, kapersbær & æggeblomme, toppet med estragonmayonnaise

Frokosttilbud

2 stk. smørrebrød
1 stor øl eller sodavand

199,-



HOTEL
NØRREVANG
HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

Salater

Tomatsalat

Tomater, mozzarella, sprød serrano, syltede tomater & balsamico
135,-

Cæsarsalat

Romaine salat, croutoner, parmesan & cæsardressing
105,- / Kyllingebryst: +60,-

Kaffe & kage

11-17

Dagens kage & filterkaffe

Spørg din tjener
99,-

Frokostretter

Moules frites

Dampede blåmuslinger, fløde, hvidvin, gulerod og porre. Hertil pommes frites med aioli
199,-

Hvide asparges m. rejer

Hvide asparges, hollandaise, håndpillede rejer & grillet citron
119,-

Stjernesud

Dampet rødspætte, hjemmepaneret rødspættefilet, rejer, grønne asparges, caviart & rød dressing
199,-

Tatar frites

Okseinderlår, syltede rødøg, chips, kapersbær & æggeblomme, toppet med estragonmayonnaise serveret med pommes frites
195,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel med brasede kartofler, ærter, brun sovs og "dreng"
189,-

Nørrevang burgeren (V)

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon. Hertil løgringe & sprøde fritter med chilimayo
189,-

Fås også vegetarisk (rødbedebøf)

Crispy chicken burger

Sprød kylling, briochebolle, ost & bacon. Hertil løgringe & sprøde fritter med chilimayo
189,-

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

Booking@hotelnorrevang.dk

HOTEL NØRREVANG

Aften 17-21.30

Forretter

Tomatsalat

Tomater, mozzarella, sprød serrano, syltede tomater & balsamico
99,-

Laksetatar i tærteskal

Koldroget laks, mango, rødøg, koriander & limecreme
99,-

Hvide asparges m. rejer

Hvide asparges, hollandaise, håndpillede rejer & grillet citron
109,-

Svampetoast

Med persille & smørrestet brød
99,-

Rørt tatar

Okseinderlår, syltede rødøg, chips, kapersbær & æggeblomme, toppet med basilikummayonnaise
119,-

Desserten

3 slags oste

Spørg din tjener for dagens udvalg af oste.
Serveret med kompot, kiks, knækbrød og vindruer
119,-

Hvid chokoladeganache i skal

Serveres med bær
99,-

Nørrevang scoop

Vaniljeis, oreo-drys, bær, karamel- og chokoladesauce
89,-

Citrontærte

Toppet med is og råsyltede bær
109,-

Affogato

Vaniljeis med espresso
79,-

Børneretter

For børn under 12 år

Kyllinge nuggets

Tomat, agurk, sprøde fritter & remoulade
6 stk. 99,- / 9 stk. 129,-

Fiskefilet

Serveret med grønt, remoulade & pommes fritter
99,-

Borneis

79,-

Hovedretter

Familiemiddag - Delebræt

Don Pedro oksecuvette, sæsonens grønt, pommes fritter & whiskeysauce
Min. 2 pers. / 199,- pr. person

Moules frites

Dampede blåmuslinger, fløde, hvidvin, gulerod og porre.
Hertil pommes frites med aioli
199,-

Helstegt rødspætte

Serveret med kartofler & dampede asparges, hertil brunet smør med kapers og persille
288,-

Tatar frites

Okseinderlår, syltede rødøg, chips, kapersbær & æggeblomme, toppet med esdragonmayonnaise. Hertil pommes frites og urteaioli
195,-

Nørrevang burgeren

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon. Hertil løgringe & sprøde fritter med chilimayo
Fås også med rødbedebøf
189,-

Crispy chicken burger

Sprød kylling, briochebolle, ost & bacon. Hertil løgringe & sprøde fritter med chilimayo
189,-

Vildsvinegryde

Vildsvin, rødvin, løg, hvidløg, rosmarin & svampe. Serveret med kartoffelpuré
285,-

Hangersteak

250g. Hangersteak serveret med sæsonens grønt, pommes fritter & whiskeysauce
299,-

Dagens ret

Alm: 119,- / Større portion: 149,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel med brasede kartofler, ærter, brun sovs og "dreng"
225,-

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

booking@hotelnorrevang.dk

HOTEL NØRREVANG

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	34,- / 59,-
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 25 cl/50 cl.	38,- / 62,-
Fås med karamel eller vaniljesirup: +5,-	
Filteret vand pr. person	25,-
Med eller uden brus	

Fadøl & flaskeøl

Odense pilsner	42,- / 66,-
Odense Classic	42,- / 66,-
Rød ravnsborg	46,- / 69,-
Royal IPA	44,- / 69,-
Royal Blanche	44,- / 69,-
Grøn Tuborg	39,-
Royal alkoholfri, 33 cl.	39,-



K Ø B 1, F Å 2

Happy hour på alle fadøl

15-17



Spritzer menu

Aperol spritz	85,-
Hugo spritz	85,-
Limoncello spritz	85,-



Hjemmelavede limonader

Valgfri limonade	69,-
Passionsfrugt / fersken / mango / rabarber / lime-mynte-ingefær	
Med hvid rom: +50	

Varme drikke

Espresso	25,-
Americano	34,-
Cafe latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Chai latte	49,-
Vanilla / Tiger Spice	
Irish Coffee	85,-
Dobbelt op på whisky: +40,-	
The	35,-
Varm chokolade	49,-

Drinks & spiritus

Limonade med hvid rom	119,-
Passionsfrugt / fersken / mango / rabarber / lime-mynte-ingefær	
Gin & tonic	85,-
Rom & cola	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
Linje akvavit - O.P. Andersson	
Rød Ålborg - Brøndum	
Sambucca	49,-
Fernet Branca	49,-
Gammel Dansk	35,-
Hjemmelavet snaps, 2 cl.	59,-

Avec 2 cl.

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

HOTEL NØRREVANG

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<i>Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)</i>			388,-
<i>Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Sauvignon Blanc, Chile</i>	90,-	220,-	425,-
<i>50 Riesling Trocken, Tyskland</i>			525,-
<i>Tormaresca, Chardonnay, Italien</i>	99,-		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>			
<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>			
<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>			
<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>			
<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,-



**HOTEL
NØRREVANG**

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?:

booking@hotelnorrevang.dk