

HOTEL NØRREVANG

Frokost 12-16

Snacks

Serveres hele dagen

Sprøde pommefrites

Hertil chilimayo
49,-

Oliven & saltede mandler

49,-

Charcuterie

Grignotons pølser, havgus ost, hummus &
rugbrødschips
99,-

Højtbelagt smørrebrød

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

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

Æg & rejer

Smilende æg, håndpillede rejer, caviart samt
citronmayo & dild

Avocado

Avocadomash serveret med røgede mandler, syltede
& rå rødøg

Røget laks

Serveret med røæg, asparges & purøg

Karrysild

Serveret med æg & kapers

Hjemmepaneret rødspættefilet

Serveret med remoulade, citron & dild
(Pandestegt +35,-)
(Med håndpillede rejer & mayo +35,-)

Hjemmelavet honsesalat

Med frisk æble, bacon & karse

Rørt tatar

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

Frokostplatte

Rullepølse, karrysild med æg, lun
leverpostej & koldrøget laks med rygeost
(Tilkøb: rødspættefilet +45,-)

175,-

Salater

Dagens salat

Kokkens valg
125,-

Cæsarsalat

Romaine salat, croutoner, parmesan & cæsardressing
105,-
(Med kyllingebryst +60,-)

Kaffe & kage

11-17

Dagens kage & filterkaffe

Spørg din tjener
99,-

Frokostretter

Hakkebøf

Serveret med bløde løg, spejlæg, surt & rugbrød
145,-

Stjerneskud

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

Tatar frites

Okseinderlår, syltede rødøg, chips, kapersbær &
æggeblomme, toppet med estragonmayo serveret med
pommefrites
195,-

Wienerschnitzel

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

Norrevang 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,-



HOTEL
NØRREVANG
HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?

Booking@hotelnorrevang.dk

HOTEL NØRREVANG

Aften 17-21.30

Forretter

Bagt rødbede

Bagt rødbede serveret med gedeostecreme, ristede nødder & rugbrødschips
84,-

Tun tataki

Lyngrillet tun serveret med ponzu sauce, syltede ingefær, ristede sesamfrø & mangochutney
109,-

Jordskokkesuppe

Med sprød bacon, rugbrødsknas & trøffelolie
109,-

Rørt tatar

Okseinderlår, syltede rødlog, chips, kapersbær & æggeblomme, toppet med estragonmayo
119,-

Desserter

3 slags oste

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

Karamelliserede figner

Serveret med mascarponecreme med vanilje, revet citronskal & brændt mørk chokolade
95,-

Æblekage

Serveret med creme fraiche & karamelliseret æblekompot
95,-

Citronfromage

Med krystalliseret hvid chokolade & brudt citrongelé
95,-

Bagt ananas

Serveret med kirsebærperler, brændt mørk chokolade, vaniljeis & pistacieknas
95,-

Norrevang scoop

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

Hovedretter

Familiemiddag - delebræt

Don Pedro oksecurve, sæsonens grønt & pommes frites
Vælg mellem whisky- eller blåskimmelsovs
Min. 2 pers. / 199,- pr. person

Rødtunge

Serveret med smørstegt grønkål, grønkålschips, kastanjer, kartoffel og beurre blanc
298,-

Tatar frites

Okseinderlår, syltede rødlog, chips, kapersbær & æggeblomme, toppet med esstragonmayo. Hertil pommes frites og estragonmayo
195,-

Norrevang burgeren

200g. bof, 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,-

Vildtragout

Vildtkød simret med tranebær, rom og kastanje med urter. Serveret med knust kartoffel med hvidløg
225,-

Don Pedro Ribeye

250g. ribeye serveret med sæsonens grøn & hasselbach kartoffel med kryddersmør.
Vælg mellem whisky- eller blåskimmelsovs
325,-

Pasta med unghane

Frisk pasta med sort hvidløg, parmesan, fløde, trøffelolie og grillet unghane
195,-

Dagens ret

Alm: 119,- / Større portion: 149,-

Børneretter

For børn under 12 år

Kyllinge nuggets

Serveret med tomat, agurk, sprøde fritter & remoulade
6 stk. 99,- / 9 stk. 129,-

Fiskefilet

Serveret med grønt, remoulade & pommes frites
99,-

HOTEL NØRREVANG

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	34,- / 59,-
<i>Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Mirinda Orange</i>	
Juice lille/stor	34,- / 56,-
<i>Appelsinjuice / æblejuice</i>	
Fersken iste	69,-
Hyldeblomst saft lille/stor	34,- / 54,-
<i>Med eller uden brus</i>	
Iskaffe 25 cl/50 cl.	38,- / 62,-
<i>(Fås med karamel- eller vaniljesirup +5,-)</i>	
Filteret vand pr. person	25,-
<i>Med eller uden brus</i>	

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,-
<i>Passionsfrugt / fersken / mango / rabarber / lime-mynte-ingefær</i>	
<i>(Med hvid rom +50,-)</i>	

Varme drikke

Espresso	25,-
Americano	34,-
Cafe latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Chai latte	49,-
<i>Vanilla / Tiger Spice</i>	
Irish Coffee	85,-
<i>(Dobbelt op på whisky +40,-)</i>	
Te	35,-
Varm chokolade	49,-

Drinks & spiritus

Limonade med hvid rom	119,-
<i>Passionsfrugt / fersken / mango / rabarber / lime-mynte-ingefær</i>	
Gin & tonic	85,-
Rom & cola	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
<i>Linje akvavit - O.P. Andersson</i>	
<i>Rød Ålborg - Brøndum</i>	
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>Mandois, Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Mandois rose, Champagne, Frankrig</i>			1.195,-
<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