

HOTEL NØRREVANG

SMØRREBRØD

Kl. 12:00-16:00

Sildetallerken - Spørg din tjener for dagens 2 sild 154,-

Dagens håndmadder 1 stk. 56,- / 3 stk. 149,-
3 stk. inkl. lille øl & snaps: 209,-

1 stk. 89,- / 2 stk. 174,- / 3 stk. 239,-

Karrysild med kapers, æg & rødløg

Æg og rejer med citronmayo på smørstegt brød

Svampetoast toppet med høvlet parmesan på ristet lyst brød

Hønsesalat med syltede bøgehatte & bacon

Hjemmepaneret rødspætte med remoulade, friteret kapers & citron
(Pandestegt: +25,-)

Rørt tatar med syltede rødløg, kapers bær, pebermayonnaise og chips

Roastbeef med bløde løg og spejlæg

Roastbeef med pickles, ristede løg og peberrod

VARME RETTER

Hele dagen

Steaksandwich med syltede rødløg, bløde løg, bearnaise creme samt vesterhavsost 159,-
(Tilkøb pommes frites: 40,-)

Wienerschnitzel med dreng, ærter & stegte kartofler hertil brunet smør eller brun sovs 249,-

Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles 199,-

Stjernes kud med dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, caviart & dressing 209,-

Nørrevang burgeren med ost, bacon, løgringe & fritter med chilimayo 189,-
(Vegetar: rødbedebøf)

Moules frites hvidvinsdampede blåmuslinger i fløde serveret med fritter samt aioli 199,-

SALAT

Hele dagen

Cæsar salat med romaine salat, croutons, cherry tomater, vesterhavsost samt kylling 189,-

BØRNEMENU (UNDER 12 ÅR)

Hele dagen

Fiskefilet med fritter, grønt og ketchup 99,-

Kyllinge nuggets med fritter, grønt & ketchup 99,-

Spaghetti med kødsovs 89,-

Pandekager med is 75,-

Børnescoop med 2 kugler is & chokoladesauce 75,-

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?!

BOOKING@HOTELNORREVANG.DK

HOTEL NØRREVANG

Forlæng en hyggelig aften! Sammensæt din egen 2-retters menu til 325,-
Skal aftenen være endnu længere? Så tilkøb 3. valgfri ret for 89,-
Tillæg ved enkelte retter: hovedret: Helstegt rødspætte +25,-, Nørrevang steak
+50,-, Peberbøf + 25,- & dessert: 3 slags oste +20,-

SNACKS

Hele dagen

Oliven & mandler	59,-
Friteret blæksprutte med citronmayo	119,-
Fritter med chilimayo	65,-
Charcuterie bræt med 3 slags kød, 1 slags ost samt diverse tilbehør	149,-
Pil selv rejer (250 gr.) serveret med aioli samt brød	139,-

FORRETTER

Kl. 17:30-21:30

Rørt tatar med syltede rødløg, kapers bær, pebermayonnaise og chips (Opgradér til hovedret serveret med pommes frites: 199,-)	109,-
Klassisk rejecocktail med håndpillede rejer, asparges og thousand island dressing	109,-
Cremet kartoffelsuppe med rygeost, chips og grøn olie	119,-
Hummerbisque med pisket creme fraiche, Parmasankiks & urter	119,-

HOVEDRETTER

Kl. 17:30-21:30

Helstegt rødspætte serveret med tyttebær, nye kartofler samt kapers (Vælg mellem: brunet smør eller persillesovs)	325,-
Nørrevang steak (250 gr) med fritter, asparges, hj. bearnaise og stegte svampe med spinat	345,-
Dansk hakkebøf med bløde løg, kartofler, surt & brun sovs	275,-
Peberbøf (250 gr.) med pebersauce, bagt kartoffelmos med sennep & årstidens grønt	295,-
Stegt flæsk serveret med rødbede, kartofler samt persillesovs	175,-
Familiemiddag (min. 2 personer) med oksefilet, grønt & valgfri sauce (Hj. bearnaise eller brun sauce)	229,- pr. person
Braiseret okse serveret med glace, karotter, kartoffelmos samt sylt	195,-
Søndagsflæskesteg serveret med hvide og brunede kartofler, rødkål samt brun sovs (kun om søndagen)	175,-
Dagens ret se tavlen eller spørg en tjener	119,-

DESSERTER

Hele dagen

Hjemmelavet rødgrød med fløde og mandel flager	99,-
Panna cotta serveret med frugt coulis samt crumble	109,-
Gammeldags æblekage med makroner, flødeskum, mandelflager og ribsgelé	99,-
Nørrevang scoop med vaniljeis, oreoknas, karamel- & chokoladesovs	94,-
3 slags oste med hjemmelavet knækbrød & kompot	124,-

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?!

BOOKING@HOTELNORREVANG.DK

HOTEL NØRREVANG

LÆSKEDRIKKE

Lille / Stor

Sodavand <i>Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Mirinda Orange / Mirinda Lemon</i>	39,- / 59,-
Juice <i>Appelsin / æble</i>	35,- / 56,-
Fersken iste 40 cl.	69,-
Hyldeblomstsft <i>Med eller uden brus</i>	34,- / 54,-
BWT vand 75 cl. <i>Med og uden brus (pr. person)</i>	29,-
Hjemmelavet limonade 40 cl. <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	69,-

ØL

Lille / Stor

Odense Pilsner <i>Royal Unibrew</i>	49,- / 69,-
Odense Classic <i>Royal Unibrew</i>	49,- / 69,-
Rød Ravensborg <i>Nørrebro bryghus</i>	48,- / 72,-
Mørk mumme <i>Royal Unibrew</i>	52,- / 77,-
Royal IPA <i>Royal Unibrew</i>	48,- / 72,-
Heineken 0,0%	42,-
Grøn Tuborg	44,-
Krenkerup øl 33 cl. <i>Forskellige varianter</i>	59,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,25/0,40 cl. <i>(Med Karamel / vaniljesirup: + 5,-)</i>	36,- / 59,-
Espresso sgl/dbl	29,- / 39,-
Cafe americano	39,-
Cafe latte db.	52,-
Cafe cappuccino db.	52,-
Cortado	45,-
Macchiato	45,-
Irish Coffee	95,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	52,-
Varm chokolade	52,-
Te <i>(Spørg tjener for udvalg)</i>	30,-
Dagens kage & filterkaffe <i>(Spørg tjener for udvalg)</i>	99,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	99,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Spritz <i>Aperol / hugo / limoncello</i>	100,-
Snaps 2 cl. / 0,75 cl.	42,- / 975,-
Sambucca	49,-
Fernet branca	49,-
Hjemmelavet snaps	59,-

AVEC

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

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?!

BOOKING@HOTELNORREVANG.DK



**HOTEL
NØRREVANG**

HOTEL, KURSUS
SELSKABER & RESTAURANT

HOTEL NØRREVANG

HVIDVIN

	12cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)	95,-	195,-	388,-
Roi des Vignes White, VDF, Frankrig			368,-
Estate, Sauvignon Blanc, Chile	99,-		425,-
2024 Riesling Trocken, Weingut Dr. Koehler, Tyskland	115,-		525,-
100 Hügel, Pinot Blanc, Trocken, Tyskland			495,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	89,-	175,-	325,-
Sancerre Les Caillottes, Sauvignon blanc, Frankrig			628,-
Chablis "Vieilles Vignes", DAOP, Maison Joseph Drouhin, Frankrig			795,-
Bassermann Jordan, Weissburgunder, Tyskland			545,-

RØDVIN

Bourgogne Pinot Noir, - Cuvée Réserve, Frankrig	125,-		595,-
Rooiberg, Shiraz, Sydafrika	95,-	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)	99,-		475,-
Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien	89,-	175,-	325,-
Les Esperons, Pinot Noir, Frankrig			425,-
Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien			895,-
Clos Saint Jean, Chateauneuf-du-Pape, Frankrig			1495,-

ROSÉVIN

Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien	89,-	175,-	325,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile	99,-		425,-
Ultimate Provence, Côtes de Provence Rosé, Frankrig			695,-

MOUSSERENDE VIN

Nancy Carol, Cava Brut, Spanien	85,-		358,-
Moscato d'Asti, Azienda Agr. Rosa Fiore, Italien			398,-
Michel Devin, Champagne, Frankrig			798,-
Mandois, Champagne, Frankrig			998,-
Mandois Rosé, Champagne, Frankrig			1195,-

DESSERTVIN

Copa Real, Moscatel Organic, IGP, Spanien	85,-		395,-
Grahams The Tawny Port	109,-		595,-

KONTAKT OS:

+45 26 48 48 26

Skal vi holde dit selskab?!

BOOKING@HOTELNORREVANG.DK