

HOTEL NØRREVANG

Serveres hele dagen

Snacks

Sprøde pomes frites

Hertil chilimayo
49,-

Oliven & saltede mandler

50,-

Ost

Flora Mundo creme serveret med kompot, kiks,
knækbrød og vindruer
69,-

Snack fad

Friterede tempura rejer, blæksprutteringe,
løgringe & falafel. Hertil urte-aioli
119,-

Frokost 12-17

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, løvstikkemayonnaise og
persille

Æg & rejer

Kogte æg, Caviart, asparges og citronmayonnaise

Rejesalat

Serveret med smørristet brød, dild og radise

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 tartar

Okseinderlår, syltede rødlog, chips, kapersbær &
æggeblomme, toppet med safranmayonnaise

Salater

Melonsalat

Melon, rødlog, ruccola, feta, græskarkerner og
serranoskinke
135,-

Cæsarsalat

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

Kaffe & kage

11-17

Dagens kage & valgfri kaffe

Spørg din tjener
89,-

Frokostretter

Moules frites

Blåmuslinger, gulerod, porre, fløde, grøn olie &
chiliolie. Hertil pomes frites med urte-aioli
199,-

Pil-selv Rose rejer

Rejer (200 gr.) grillet citron, citronmayonnaise og
ristet brød
139,-

Stjernesked

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

Tatar frites

Okseinderlår, syltede rødlog, chips, kapersbær &
æggeblomme, toppet med safranmayonnaise serveret
med pomes frites
195,-

Klassisk pariserbøf

æggeblomme, peberrod, kapers, rødlog, rødbede &
pickles
189,-

Nørrevang burgeren (V)

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

Fås også med crispy chicken eller vegetarisk (rødbedebøf)

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, stegt serrano, syltede tomater & balsamico
99,-

Laksetatar i tærteskal

Koldroget laks, mango, rødøg, koriander & lime
creme
99,-

Asparges & kammusling

Grillede grønne asparges, gratineret kammusling & hasselnøddesmør, toppet med dild
129,-

Pil-selv Rose rejer

Rejer (150g), grillet citron, citronmayonnaise og
ristet brød
109,-

Rørt tatar

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

Dessertes

Tiramisu

Ladyfingre, mascarponecreme, cognac & espresso
99,-

3 slags oste

Flora Mundo, Pecorino Toscana med safran og
Høgelundgård. Serveret med kompot, kiks,
knækbrød og vindruer
119,-

Affogato

Vaniljeis med espresso
79,-

Citrontærte

Toppet med is og råsyltede bær
109,-

Hovedretter

Moules frites

Blåmuslinger, gulerod, porre, fløde, grøn olie & chiliolie,
hertil pommes frites med urte-aioli
199,-

Helstegt rødspætte

Serveret med kartofler vendt i syret smør & dampede
asparges, hertil brunet smør med kapers og persille
278,-

Havtaskehale

Serveret med perlebygssalat med cherrytomater, agurk, feta,
persille og olivenolie
325,-

Tatar frites

Okseinderlår, syltede rødøg, chips, kapersbær &
æggeblomme, toppet med safranmayonnaise. Hertil pommes
frites og urte aioli
195,-

Norrevang burgeren

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon, hertil løgringe & sprøde fritter
med chilimayo
Fås også med sprød kylling eller rødbedebøf
189,-

Vildsvinegryde

Vildsvin, rødvin, løg, hvidøg, rosmarin & svampe.
Serveret med kartoffelpuré
265,-

Steak frites

250g. Don Pedro Ribeye serveret med svampe/spinat saute
med hvidøg & persille. Hertil pommes frites samt bearnaise
325,-

Dagens ret

Alm: 109,- / Større portion: 149,-

Børneretter

For børn under 12år

Kyllinge nuggets

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

Børne lasagne

Klassisk lasagne serveret agurke stænger og cherrytomater
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 25cl./50cl.	38,- / 62,-
<i>Fås med karamel eller vanijesirup (+5,-)</i>	
Filteret vand pr. person	25,-
<i>Med eller uden brus</i>	

Fadøl & flaskeøl

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

Avec 2 cl.

Cognac VS: 45,-

Baileys: 45,-

Zacapa XO: 125,-

Zacapa 23-års: 75,-

Hjemmelavede Limonader

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

Hjemmelavet snaps

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

Varme drikke

Espresso	25,-
Americano	34,-
Cafe latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Chai latte Vanilla / Tiger Spice	49,-
Irish Coffee	85,-
<i>Dobbelt op på whisky: +40,-</i>	
The	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,-
Aperol Spritz	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
<i>Linje akvavit - O.P. Andersson Rød Ålborg - Brøndum</i>	
Sambucca	49,-
Fernet Branca	49,-
Gammel Dansk	35,-



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
<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>			1295,-
<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>			1655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig.</i>			1755,-
<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>			1595,-
<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