



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

FORRETTER / STARTERS

THE SOUP STARTER¹

Græskarsuppe med sprøde flager af squash, saltede græskarkerner og sprød bacon samt mild hvidløgscreme.

Pumpkin soup with crispy flakes of squash, salted pumpkin seeds, crisp bacon and a mild garlic cream.

DKK 115,-

THE FISH STARTER¹

Tatar af røget laks og hellefisk med rødløg og purløg samt kapersemulsion. Toppet med karsesalat og maltchips.

Tatar of smoked salmon and halibut with red onion, chives and Capers emulsion. Topped with cress salad and malt chips.

DKK 115,-

THE DUCK

Lyngrøget andebryst tilsmagt med hyben, hertil cremet jordskokkeskum og sprød rug samt gulerodsgelé

Heather smoked duck breast flavor with rosehips, with crème jerusalem artichoke foam, crisp rye and carrot gel.

DKK 115,-

THE GREEN¹

Selleri i citronfløde med syltede svampe og ristede nødder samt rødbedechips

Celery in lemon cream served with marinated mushrooms, roasted nuts and beetroot chips.

DKK 95,-

WIFI: REFBORGFREE/Password: happydays

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version.



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

THE STEAK¹

Boeuf bearnaise serveret med grove fritter og REFBORGS hjemmelavet sauce bearnaise samt efterårets friske salat vendt i vinagrette.

Boeuf béarnaise served with fries and REFBORGS homemade sauce béarnaise and autumn's fresh salad turned in vinagrette.

DKK 315,-

THE CHICKEN¹

HOPBALLE MØLLE kylling med urtesoufle. Hertil grillede rødløg, græskar-pastinakpuré, blomkål og pommes fondant samt sauce finansiére.

HOPBALLE MØLLE chicken with herbal soufflé. Served with grilled red onion, pumpkin-parsnips purée, cauliflower. Served with pommes fondant and sauce finansiére.

DKK 235,-

THE FISH¹

Meunierestegt torsk med rød spidskål og grønkål samt appelsin og valnødder. Søde kartofler og kålrabi vendt med creme fraiche.

Meunier fried cod with red cabbage, kale, orange and walnuts. Served with sweet potatoes and kohlrabi turned in crème fraiche.

DKK 235,-

THE PORK¹

Braiseret svinebryst med persillecrumble og svampe-kålsaute, honningbagte pastinakker og pommes marcaire samt glace

Braised pork breast with parsley crumble and mushroom-cabbage saute, honey-baked parsnip and pommes marcaire as well as glace

DKK 265,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version.



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

THE SCHNITZEL

Schnitzel ala REFRBORG med efterårsgrønt, pommes saute og stegesmør samt friterede kapers

Schnitzel ala REFRBORG with autumn green. Served with pommes sauté, butter sauce and fried capers.

DKK 235,-

THE GREEN DISH

Blomkål-sellerisoufflé på bund af svamperisotto. Hertil balsamico bagte rødbeder og bolchebeder med granatæble.

Cauliflower-celery soufflé on top of a mushroom risotto. Served with balsamic baked beetroots with pomegranate.

DKK 195,- > vegetarisk / vegetarian

DKK 235,- > med HOPBALLE MØLLE kylling / with HOPBALLE MØLLE chicken

DKK 235,- > med Torsk / with Cod

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version.



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

DESSERTER / DESSERTS

DANISH CHEESES¹

4 UNIKA-oste med chutney og marmelade samt sprøde kiks og knækbrød.

4 UNIKA cheese with chutney, jam, crispy biscuits and crispbread.

DKK 110,-

THE FROMAGE¹

Luftig ris ala mande fromage på mandelbund med broken gel af kirsebær, hertil syltet appelsin og sorbet

Fromage – “rice ala mande” - on almond bottom with broken gel of cherry, pickled orange and sorbet

DKK 95,-

THE PEAR

Pære porcheret i ”Casa Silva, late harvest”. Serveret med skovbærcreme og mørk chokolade.

Pear poached in ”Casa Silva, late harvest”. Served with a berry cream and dark chocolate.

DKK 95,-

THE CAKE¹

Blødende chokoladekage med mynteis, karamelflager, espressoespuma og marengs

Bleeding chocolate cake with mint ice, caramel flakes, espresso espuma and meringue.

DKK 95,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version.



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

SUMMERBIRD PETIT FOURS ¹ Økologisk/Organic

Chokolade petit fours fra SUMMERBIRD.

Chocolate petit fours from SUMMERBIRD (we think it's the best chocolate in Denmark).

DKK 45,-

SUMMERBIRD ¹ Økologisk/Organic

En Grand Cru flødebolle (stor) eller to små SUMMERBIRD flødeboller. Du vælger!

One Grand Cru cream puff (big) or two small SUMMERBIRD cream puffs. Your choice!

DKK 35,-

WIFI: REFBORGFREE/Password: happydays

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version.



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

BØRNEMENU / CHILDRENS MENU

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

REFBORG SCHNITZEL

Schnitzel a la REFBORG med ærter bonne femme, pommes sauté og stegesky.

Schnitzel a la REFBORG with peas Bonne Femme, pommes saute and pan sauce.

DKK 125,-

SPAGHETTI BOLOGNESE ¹

Frisk pasta med hjemmelavet Bolognese og grøntsags-snack.

Fresh pasta with homemade Bolognese and vegetable snacks.

DKK 95,-

RØDSPÆTTEFILET

Paneret rødspættefilet med pommes frites og grøntsags-snack.

Freshly breaded filet of plaice (flounder) with French fries and vegetable snacks.

DKK 95,-

PØLSER OG FRITTER ¹

2 røde pølser med pommes frites og grøntsags-snack.

2 red Danish sausages with French fries and vegetable snacks.

DKK 95,-

DESSERT / DESSERT

BØRNEIS ¹

Jordbær- og vaniljekugler af smagfuld "Hansens is" med chokoladesovs

Strawberry- and vanilla ice cream from "Hansens ice" with chocolate-sauce

DKK 45,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version.