



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

FORRETTER / STARTERS

THE SOUP STARTER¹

Kartoffelporresuppe med sprød chillisalami fra Nørre Søby, croutons og urteolie

Potato-leek soup with crispy chili salami from Nørre Søby, croutons and herb oil

DKK 110,-

THE FISH STARTER¹

Kammuslinger og rejer på leje af urter julienne, hertil mild aniscreme og urtesalat

Scallops and shrimps on roots julienne, with light anise cream and herb salad

DKK 110,-

Koldrøget laks med granatæble marineret pastinak, plukket frisésalat, "havets bacon" og dildskum

Cold smoked salmon with pomegranate marinated parsnip, freeze salad, "sea bacon" and dill foam

DKK 110,-

THE BEEF STARTER¹

Carpaccio af seared kronryrfilet, anrettet på vintersalat, hertil glacerede perleløg, luftigt skum af "Høgelundgård ost" og sprøde rugflager

Carpaccio of seared red deer fillet on winter salad, glazed pearl onions, airy foam of "Høgelundgård cheese" and crispy rye flakes

DKK 115,-

THE GREEN STARTER¹

Rødbedevarité, med hytteost, persilleolie, saltede nødder, karse og sellerifrit, samt borsch

Variation of beetroot, with cottage cheese, parsley oil, salted nuts, cress, crispy celery, and borsch

DKK 98,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

THE STEAK¹

Cognacflamberet peberbøf af oksemørbrad, hertil grove pommes frites, sauté af vintergrønt og pebersauce

Ved 2 personer eller flere: Vi flamberer bøfferne ved bordet.

Ved 1 person: Flamberes bøffen i køkkenet.

Beef of tenderloin, flambeed in cognac with pepper. Served with fries, sauté of wintergreen and pepper sauce

2 persons or more: We flame the steaks at the table.

1 person: Steak flamed in the kitchen.

DKK 325,-

THE CHICKEN

Duet af fasanbryst og HOPBALLE MØLLE kylling, hertil kartoffelsellerirösti, bagte rødløg, soufflé af blomkål og rødbeder, hertil kraftig portvinssky

Duet of pheasant breast and HOPBALLE MØLLE chicken, with potato-celery rösti, baked red onion, soufflé of cauliflower and beetroot. Strong tasty Portwine sauce

DKK 245,-

THE FISH¹

Skindstegt laksefilet fra Færøerne, på bund af stegte ris med urter. Hertil mild chili-ingefærhollandaise samt marineret pakchoy og sølvbede

Skin fried salmon fillet from the Faroe Islands, served with fried rice and herbs. Mild chili-ginger hollandaise, marinated pakchoy and spinach beet

DKK 235,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

THE PORK¹

Skaftkotelet af Augustusgris, med gulerodspuré, langtidsbagte tomater. Sprød kartoffelskål med fyld af svampestuvning og bacon

Pork chop with the bone of Augustuspig, carrot puree, baked tomatoes. Crispy potato bowl with stewed mushrooms and bacon

DKK 265,-

THE SCHNITZEL

REFBORG-Schnitzel, serveret med pommes saute, sprøde kapers, sauté af vinterens rodfrugter og stegesmør

Refborg schnitzel served with pommes saute, fried capers, sauté of vegetables and butter sauce

DKK 235,-

THE GREEN DISH¹

Quinoabøffer med blomkål og hirse, anrettet på frisk fettucine. Med saltbagte rødder og mild gorgonzolacreme

Quinoabeef with cauliflower and millet, on fresh fettucine. With salt-baked roots and mild gorgonzola cream

DKK 210,- > vegetarisk / vegetarian

DKK 245,- > med HOPBALLE MØLLE kylling / with HOPBALLE MØLLE chicken

DKK 245,- > med Laks / with salmon



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

DESSERTER / DESSERTS

DANISH CHEESES¹

4 slags UNIKA oste med hjemmelavet garniture og knækbrød

4 UNIKA cheese with homemade garnish and crispbread

DKK 118,-

THE MOUSSE¹

Havtornfromage med vaniljefløde, browniecrumble, saltede nødder og sprøde æbler

Sea buckthorn Fromage with vanilla cream, brownie crumble, salted nuts and crispy apples

DKK 95,-

THE CHEESECAKE

Bagt ostekage med amarena kirsebær, hertil Økologisk sorbetis fra SUMMERBIRD og kirsebærgelé

Baked cheesecake with amarena cherry. Organic sorbet from SUMMERBIRD and cherry jelly

DKK 105,00

THE TAPAS

Desserttapas: pannacotta med amaretto, profiteroles med vanilje og chokolade,

"Baked alaska" med hindbærparfait

Dessert Tapas: panna cotta with amaretto, profiteroles with vanilla and chocolate,

"Baked alaska" with raspberry parfait

DKK 125,-



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,-



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,-