



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

STARTERS

THE SOUP STARTER¹

Tomatconsommé med ristede tigerrejer, kørvel, syltede cherrytomater og sprøde hvidløgscroutons.

Tomato consommé with fried tiger prawns, chervil, pickled cherry tomatoes and crispy garlic croutons.

DKK 110,-

THE FISH STARTER¹

Lakse terrine serveret med frissésalat, syltede rødløg, urteolie og dild.

Rillette of salmon, served with fresh salad, pickled red onion, herb oil and dill.

DKK 110,-

THE CHICKEN STARTER

Confiteret kyllingelår serveret med rucola, ristede pinjekerner, parmesanflager og basilikum. Hertil en mild estragon vinagrette.

Confit of chicken served with rocket salad, roasted pine nuts, parmesan flakes, basil and a mild tarragon vinaigrette.

DKK 110,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version. WIFI:Refborgfree/happydays



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

THE BEEF STARTER ¹

Rørt tatar med rødløg, estragon, Dijon sennep og kapers. Anrettet på sprød salat. Serveret med kartoffelchips og pocheret æggeblomme.

Steak tartare with red onion, tarragon, Dijon mustard and capers. Prepared on a crisp salad. Served with potato chips and a poached yolk.

DKK 115,-

THE GREEN STARTER ¹

Kartoffelcarpaccio med syltede svampe, rucola, saltede mandler og hindbærvinaigrette.

Potato carpaccio with pickled mushrooms, rocket salad, salted almonds and a raspberry vinaigrette.

DKK 98,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

MAIN COURSES

THE BOEUF¹

Boeuf af oksemørbrad serveret med asparges i serrano, hertil sommerhvidkål, grove pommes frites og sauce bordelaise.

Boeuf of beef tenderloin served with asparagus in serrano, white cabbage, Pommes frites and a sauce bordelaise.

DKK 325,-

THE CHICKEN

Unghanebryst fra HOPBALLE MØLLE stegt med timian. Serveret med sauté af sukkerærter og svampe. Hertil grillede skalotteløg, pommes duchesse, løggastrique samt karsesalat.

Chicken from HOPBALLE MØLLE, fried with thyme. Served with a sauté of sugar peas and mushrooms, grilled shallots, pommes duchesse, onion gastrique and cress salad.

DKK 245,-

THE FISH¹

Citronbagt havkatfilet anrettet på pommes macaire tilsmagt med peberrod. Hertil fyldte champignon med baconcrunch og mild sennepsfløde.

Lemon baked catfish fillet served on pommes macaire flavored with horseradish. For this, filled mushroom with bacon crunch and a mild mustard cream.

DKK 235,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version. WIFI:Refborgfree/happydays



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

THE LAMB ¹

Carré af lam serveret med søde sommertomater tilsmagt med balsamicoglace. Hertil grillede gulerødder og pommes risollé.

Carré of lamb served with sweet summer tomatoes flavored with balsamic glaze. For this, grilled carrots and pommes risollé.

DKK 265,-

THE SCHNITZEL

REFBORGs velkendte schnitzel serveret med sauté af sommerens friske grøntsager. Hertil pommes saute, stegesky og friterede kapers.

REFBORGs well-known schnitzel served with a sauté of fresh summer vegetables, pommes sauté, butter sauce and fried capers.

DKK 235,-

THE GREEN DISH ¹

Bagt spidskål med ærterisotto, grillet blomkål og chiffonade af bladbeder.

Baked cabbage with pea risotto, grilled cauliflower and chiffonade of chard.

DKK 210,- -> vegetarisk / vegetarian

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

DKK 245,- -> med Havkat / with Catfish

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version. WIFI:Refborgfree/happydays



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

DESSERTS

THE CHEESES¹

4 slags UNIKA oste med hjemmelavet garniture og knækbrød.

4 UNIKA cheese with homemade garnish and crispbread.

DKK 118,-

THE PEACH¹

Grillede ferskner med råsyltede hindbær, coulis, sprød hindbærtuille og økologisk vaniljeis.

Grilled Peach with marinated raspberry, coulis, crisp raspberry tuille and organic vanilla ice cream.

DKK 95,-

THE PIE

Cappuccinotærte serveret med mørk chokoladeis, kaffeespuma, broken gel af blåbær. Hertil melissestøv og marengs med hvid chokolade.

Cappuccino pie served with dark chocolate ice cream, coffee espuma, broken gel blueberry. For this, Melissa dust and meringue with white chocolate.

DKK 105,00

THE COLD SOUP

Kold rabarbersuppe med pebermarinerede jordbær, kandiserede rabarber og jordbærsorbet samt syrnet fløde.

Cold rhubarb soup with pepper-marinated strawberry, candied rhubarb, sour cream and strawberry sorbet.

DKK 125,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version. WIFI:Refborgfree/happydays



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

THE BUTTERMILCH CREAME

Kærnemælks panna cotta, serveret med stikkelsbærsirup, citrussalat og pistaciemakron.

Buttermilk panna cotta, served with gooseberry syrup, citrus salad and pistachio macaroon.

DKK 95,-

SUMMERBIRD PETIT FOURS ¹ Økologisk/Organic

Chokolade petit fours fra SUMMERBIRD. (Vi synes det er den bedste chokolade i Danmark)

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

DKK 45,-

SUMMERBIRD ¹ Økologisk/Organic

En stor Grand Cru flødebolle eller to små. Du vælger!

One Grand Cru creampuff (big) or two small. Your choice!

DKK 35,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

BØRNEMENU / CHILDRENS MENU

MAIN COURSES

REFBORG SCHNITZEL

Schnitzel a la REFBORG. Hertil sauté af sommergrønt, pommes sauté og smørsauce.

Schnitzel a la REFBORG. Served sauté of summer vegetables, pommes saute and butter 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

To røde pølser med pommes frites og grøntsags-snack.

Two red Danish sausages with French fries and vegetable snacks.

DKK 95,-

DESSERTS

BØRNEIS ¹

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

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

DKK 45,-

¹ Kan serveres i glutenfri version. / Can be served in a gluten free version. WIFI:Refborgfree/happydays