



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## SPISERIET imellem jul og nytår 2019

### ***THE SOUP***<sup>1</sup>

Græskarsuppe med basilikumcreme, sprød "basquese salpicon" af græskar, rødløg, oliven, bacon og persille.

Pumpkin soup with Basil cream, crispy "Basquese salpicon" of pumpkin, red onion, olive, bacon and parsley.

**DKK 110,-**

### ***THE SHOOTING STAR***

Rødspættefilet vendt i panko, stegt i økologisk smør, anrettet på friskbagt durumbrød. Dertil en dampet rødspættefilet, koldrøget laks og håndpillede rejer. Toppet med frisk grønt og hjemmelavet dressing.

Plaice fillet in panko, fried in organic butter. A steamed plaice fillet, cold-smoked salmon, hand-peeled shrimps, served on freshly baked durum bread. Topped with fresh green and a homemade dressing.

**DKK 145,-**

### ***BEEF SANDWICH***<sup>1</sup>

Rosastegt hakkebøf på smørristet durumbrød, med friskrevet peberrod, hjemmesyltede rødbeder, store græske kapersbær. Hertil serveres grove pommes frites.

Roasted beef on butter fried durum bread, with freshly grated horseradish, homemade beetroot, large Greek capers. Served with French Fries.

**DKK 145,-**

### ***THE STEAK***<sup>1</sup>

Ribeye af okse garneret med rustikke rodfrugter, hertil Bearnaisesauce og vores velkendte pommes frites.

Ribeye of Ox ganished with, and our well known pommes fries.

**DKK 325,-**

### ***THE PORK***<sup>1</sup>

Duet af gris: roulade af braiseret bryst og baconsvøbt mørbrad, hertil græskarpuré, grov pommes rösti med krydderurter, rosenkålsauté med syrlige rødløg og sauce af braisereskyen.

Duet of pork: roulade of braised breast and bacon-wrapped tenderloin. Served with pumpkin puree, pommes rösti with herbs, saute of brussel sprouts with sour red onions and sauce.

**DKK 245,-**



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## ***THE GREEN DISH*** <sup>1</sup>

Sprødstegt polenta med grillet rodfrugtsalat og rødbedebøffer samt urtesifon.

Crisp-fried polenta with grilled root salad, beetroot steaks and herb-chiffon.

**DKK 195,-** -> vegetarisk / vegetarian

**DKK 225,-** -> med HOPBALLE MØLLE kylling / with HOPBALLE MØLLE chicken

**DKK 225,-** -> med laks / with salmon

## ***THE FISH*** <sup>1</sup>

Duet af laks og torsk, hertil kærnemælksporcheret selleri, grøn risotto med spelt og syrlige æbleparisienne.

Duet of Salmon: Served with buttermilk poached celery, green risotto with wheat and sour apple parisienne.

**DKK 245,-**

## ***THE CHICKEN***

Duet af HOPBALLE kylling: svampefyldt lårfilet, dariole af kyllingesoufle, hertil pommes Anna, saute af savoykål og svampe samt mild sellericreme med hvidløg

Duet of HOPBALLE chicken: Mushroom stuffed fillet, topped with french fries, savoy cabbage and mushroom saute, and mild celery cream with garlic

**DKK 245,-**

## **DESSERTER / DESSERTS**

### ***DANISH CHEESES*** <sup>1</sup>

Ostetallerken med UNIKA oste, chutneys, relish og marmelade samt kiks og knækbrød.

Cheese plate with UNIKA cheese, chutneys, relish, jam, biscuits and crispbread.

**DKK 125,-**

### ***THE PEAR*** <sup>1</sup>

Portvinsbagt pære med creme anglaise, vanilje is, æble-portvinsirup og kanel twill.

Port wine baked pear with cream anglaise, vanilla ice, apple-port wine syrup and cinnamon twill.

**DKK 115,-**

### ***THE CAKE*** <sup>1</sup>

Gateaux Marcell med sorbet, jordbærcoulis, mørk sne og kandiseret chokolade.

Gateaux Marcell with sorbet, strawberry coulis, dark snow and candied chocolate.

**DKK 95,-**

