



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

Forretter:

"Laks" 1

Koldrøget laks (efter egen opskrift), serveret med dildskum, sprøde asparges, frisésalat, dild og dildolie.

Cold smoked salmon (our own recipe), served with dill foam, crispy asparagus, frisè salad, dill and dill oil.

DKK 100,-

"Muslingerne" 1

Moules marinières, hvidvinsdampede limfjordsmuslinger, serveret med urter og flødecreme.

Moules marinières, white-wine steamed limfjords mussels, served with herbs and cream.

DKK 100,-

"Suppen" 1

Ærtesuppe med et strejf af hvidløg og wasabi, hertil hvidløgsskum, håndpillede rejer og ærter.

Pea soup with a touch of garlic and wasabi, garlic foam, shrimp and peas.

DKK 95,-

"Okse" 1

Carpaccio af okse, hertil balsamicbagte cherrytomater, plukket salat, parmesan og kartoffelchips.

Carpaccio of beef, balsamic-baked cherry tomatoes, salad, parmesan and potato chips.

DKK 100,-

"Grøntsagen" 1

Kartoffelcarpaccio med pinjekerner, rucola, friterede kapers, purløg og hindbærvinalette.

Potato carpaccio with pine nuts, rucola salad, fried capers, chives and raspberry vinegar.

DKK 95,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

Hovedretter:

"Okse" 1

225g Dansk Entrecote, hertil frisk blandet salat af sommerens grønt samt vores grove pommes frites og sauce choron.

225g Danish Entrecote, freshly mixed salad of summer green served with French fries and sauce choron.

DKK 295,-

"Grisen" 1

Grillet skaftkotelet af dansk gris, serveret med grillet ratatouille, hvidløgs-timiansky og pommes rösti.

Grilled shaft cut of Danish pig, served with grilled ratatouille, garlic-thyme gravy and pommes rösti.

DKK 225,-

"Kalven"

REFBORG'S egen kalveschnitzel vendt i panko og stegt i afklaret smør, hertil sauté af sommergrønt, samt pommes sauté og friterede kapers samt stegesky.

REFBORG's own schnitzel of veal turned in panko and fried in clarified butter, served with sauté of summer green, pommes sauté, fried capers and butter sauce.

DKK 225,-

"Fisken" 1

Meunierestegt rødspætte serveret med grønne asparges og ærter, hertil brunet rejesmør og nye kartofler vendt med dild.

Meunier roasted plaice served with green asparagus and peas, topped with brown shrimp butter and new potatoes topped with dill.

DKK 225,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

"Kyllingen" 1

Ballotine af Hopballemølle kyllingebryst samt sprødstegt underlår, hertil vaniljepocherede rabarber, grillet agurkesalat og karamelliseret pommes anna samt mørk skysauce.

Ballotine of Hopballe Mølle chicken breast served with crispy cicken skin, vanilla poached rhubarb, grilled cucumber salad, caramelized pommes anna and dark gravy sauce.

DKK 225,-

"Grøntsagen" 1

Klassisk risotto med sprøde sommer grønsager, grillet spidskål og selleri-blomkålsbøf.

Classic risotto with crisp summer vegetables, grilled cabbage and celery cauliflower beef.

DKK 195,-

Med Hopballe Mølle kylling / With Hopballe Mølle chicken.

DKK 225,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

Desserter:

"Ost" 1

Danske oste fra ARLA UNIKA, serveret med chutney og marmelade, hertil kiks og knækbrød.

Danish cheeses from ARLA UNIKA, served with chutney and jam, biscuits and crispbread.

DKK 110,-

"Citronen"

Citrontærte med lemoncurd og marengs, hertil vaniljeparfait, citronkaviar, melisse og sprød crunch.

Lemon pie with lemon curd and meringue, served with vanilla parfait, lemon caviar and crunch.

DKK 95,-

"Rabarber" 1

Kold rabarbersuppe med vaniljeis og brændte mandler samt friske jordbær.

Cold rhubarb soup with vanilla ice cream and roasted almonds and fresh strawberries.

DKK 98,-

"Chokolade"

Blødende chokoladekage med coulis, jordbærsorbet og sprød chokolademarengs.

Soft chocolate cake with coulis, strawberry sorbet and crispy chocolate meringue.

DKK 105,-



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

BØRNEMENU / CHILDRENS MENU

"Kyllingen" 1

Kyllingebryst fra HOPBALLE MØLLE. Serveret med pomfritter og grøntsags-snacks.

Chicken breast from HOPBALLE MØLLE. Served with French fries and vegetable snacks.

DKK 115,-

"Bolognaise"

Frisk pasta med hjemmelavet Bolognaise og grøntsags-snack.

Fresh pasta with homemade Bolognaise and vegetable snacks.

DKK 95,-

"Fisken"

Paneret rødspættefilet med pommes frites og grøntsags-snack.

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

DKK 95,-

"Røde Pølser" 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"

2 kugler lækker is med chokoladesovs.

2 scoops of delicious ice cream with chocolate-sauce

DKK 45,-