

HOTEL FREDERIKSVÆRK

12:00 - 16:00

Snacks

Sprøde pommefrites

Serveret med chilimayo
48,-

Charcuterie

2 slags oste, 2 slags pølser, oliven, pesto. Hertil brød og smør
99,-

Varme retter

Pariserbøf

Serveret med rødlog, æggeblomme, kapers, peberrod, pickles & rødbeder
189,-

Tatar frites

Serveret med syltede rødlog, chips, kapers, æggeblomme, basilikummayo & pommefritter med trøffelmayo
189,-

Burger

200g bøf i en briochebolle med tomat, syltet agurk, rødlog, ost, bacon & chilimayo - hertil pommefritter med chilimayo
174,-

Stjernesked

Friskpaneret fiskefilet, dampet rødspætte, håndpillede rejer, rørt dressing, grønne asparges, citron, caviart & dild
199,-

Crispy chicken burger

Briochebolle, tomat, agurkerelish & chilimayo. Hertil sprøde fritter med chilimayo
185,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel med brasede kartofler, ærter, brun sovs & "dreng"
199,-

Fish 'n' Chips

Pankopaneret torsk, sprøde pommefritter, grillet citron og tatar sauce
189,-

Højtbelagt smørrebrød

Æg & håndpillede rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, basilikummayo, caviart, citron & dild
94,-

Friskpaneret fiskefilet

Serveret med hjemmerørt remoulade, citron & dild
94,-
Tilkøb: Pandestegt: +25,- Tilkøb: Rejer: +30,-

Rejemad

Serveret på lyst brød med citronmayo og dild
89,-

Laks & røræg

Røget laks, røræg, grillet citron & dild
94,-

Svampetoast

Cremet svampefyld på sprød bund, toppet med persille
89,-

Tatar

Serveret med syltede rødlog, chips, kapersbær, æggeblomme, karse & trøffelmayo
99,-

Hele dagen

Salat

Cæsar salat

Hjertesalat, daddeltomat, agurk, croutons, grillet unghanebryst på ben, sprød bacon og parmesan
179,-

Hele dagen

Desserten

Frederiksværk-scoop

Is, oreodrys, bær, karamel- & chokoladesovs
99,-

Chokoladefondant

Serveret med vaniljeis og friske bær
99,-

Gammeldags æblekage

Æblegrød, rasp, flødeskum & ristede mandler
94,-

Pandekager med is

Serveret med vaniljeis, chokoladesauce og friske bær
99,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22



KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

17:00 - 21:00

Snacks

Sprøde pommes frites

Serveret med chilimayo
48,-

Charcuterie

2 slags oste, 2 slags pølser, oliven, pesto. Hertil brød og smør
99,-

Forretter

Frederiksværk rejcocktail

Serveret med salat, tomat, håndpillede rejer og thousand island dressing. Hertil brød
99,-

Tatar

Serveret med syltede rødøg, chips, kapersbær, æggeblomme, karse & trøffelmayo
109,-

Svampetoast

Cremeret svampefyld på sprød bund, toppet med persille
99,-

For dem under 12 år

Børneretter

Nuggets

Nuggets med bornegrønt, friter og ketchup
89,-

Fiskefilet

Friskpaneret fiskefilet med bornegrønt, friter og remoulade
89,-

Hovedretter

Fish 'n' Chips

Pankpaneret torsk, sprøde pommes friter, grillet citron og tatar sauce
189,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel af kalv serveret med dreng, brasede kartofler, ærter & sovs
265,-

Stjernesnud

Friskpaneret fiskefilet, dampet rødspætte, håndpillede rejer, rørt dressing, grønne asparges, citron, caviart & dild
199,-

Tatar frites

Serveret med syltede rødøg, chips, kapers, æggeblomme, basilikummayo & pommes friter med trøffelmayo
189,-

Familiemiddag - delebræt

Don Pedro oksecuette, sæsonens grønt & pommes friter. Hertil whiskey sauce

Min. 2 pers. / 199,- pr. person

Burger

200g. bøf i en briochebolle med tomat, syltet agurk, rødøg, ost, bacon & chilimayo - hertil pommes friter med chilimayo
175,-

Pariserbøf

Serveret med rødøg, æggeblomme, kapers, pickles, peberrod & rødbeder
189,-

Ribeye

200g. ribeye fra Don Pedro med sæsonens grønt, samt rødvinssauce. Hertil pommes friter og bearnaise
285,-

Crispy chicken burger

Briochebolle, tomat, agurkerelish & chilimayo. Hertil sprøde friter med chilimayo
185,-

Dagens ret

Spørg din tjener
109,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22


**HOTEL
FREDERIKSVÆRK**
HOTEL, RESTAURANT & KONFERENCE

KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor <i>Pepsi, pepsi max, faxe kondi, faxe kondi free mirinda orange, mirinda lemon</i>	39,- / 59,-
Juice lille/stor <i>Appelsin eller æble</i>	32,- / 54,-
Iste <i>Fersken eller citron</i>	65,-
Hyldeblomst saft lille/stor <i>Med eller uden brus</i>	35,- / 59,-
Iskaffe lille/stor <i>Fås med karamel eller vaniljesirup: +5,-</i>	39,- / 62,-
Filteret vand 75 cl. <i>Uden eller med brus</i>	35,- / 45,-

Varme drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	39,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Chai Latte	49,-
Irish Coffee	85,-
Te <i>(Spørg tjenerne for udvalg)</i>	29,-
Varm chokolade	44,-

Hjemmelavede limonader

65,-
Passionsfrugt
Fersken
Rabarber
Lime, mynte & ingefær

Drinks & spiritus

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt, fersken, Rabarber, lime/mynte/ingefær</i>	95,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Gin Hass	85,-
Snaps 2 cl. / 1/1 <i>Linje akvavit - O.P. Andersson Rød Ålborg - Brøndum</i>	45,-/975,-
Sambucca	49,-
Fernet Branca	49,-
Gammel Dansk	35,-
Bailey	49,-

Fadøl & øl

25 cl. / 40 cl.

Odense pilsner	39,- / 65,-
Odense Classic	39,- / 65,-
Royal Blanche	45,- / 69,-
Alkoholfri øl, 33 cl. Spørg for udvalg	39,-
Tuborg 33 cl.	39,-
Corona	49,-
Flaskeøl, IPA	49,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22



KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK

HOTEL FREDERIKSVÆRK

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.	1/2	1/1
<i>Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)</i>	90,-		388,-
<i>Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Sauvignon Blanc, Chile</i>	95,-	220,-	425,-
<i>50 Riesling Trocken, Tyskland</i>			525,-
<i>Tormaresca, Chardonnay, Italien</i>			485,-
<i>Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Sancerre Les Bouffants, Sauvignon blanc, Frankrig</i>			575,-
<i>Fess Parker, Chardonnay, USA</i>			655,-
<i>Joseph Drouhin, Chablis 1. cru, Chardonnay, Frankrig</i>			775,-
<i>Joseph Drouhin Pouilly-Fuissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>			1295,-
<i>Rødvin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<i>Urbano, Syrah, Spanien (ØKO)</i>			398,-
<i>Rooiberg, Shiraz, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	95,-	230,-	455,-
<i>Marseghina, Ripasso Superiore, Italien</i>			525,-
<i>Scotto Family wine, Old vine zinfandel, USA</i>			555,-
<i>Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig (ØKO)</i>	99,-		475,-
<i>Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Head High, Pinot Noir, USA</i>			595,-
<i>Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien</i>			895,-
<i>Brunello di Montalcino, Sangiovese, Italien</i>			1655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig</i>			1755,-
<i>Rosévin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<i>Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>			425,-
<i>Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankrig</i>			475,-
<i>Domaines Bunan Moulin des Costes, Grenache/Cinsault/Mourvèdre, Frankrig</i>			695,-
<i>Mousserende vin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<i>Nancy Carol, Cava Brut, Spanien</i>	75,-		358,-
<i>Fiocco di Vite, Asti, Italien</i>			398,-
<i>Pol Roger, Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Pol Roger Rosé, Champagne, Frankrig</i>			1595,-
<i>Dessertvin</i>	12 cl.	1/2	1/1
<i>Rooiberg Winery, Blanc Natural Sweet, Sauvignon Blanc</i>	75,-		395,-
<i>Grahams The Tawny Port</i>	105,-		595,-
<i>Guerrieri-Rizzardi Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.</i>			425,-

ÅBNINGSTIDER:

Køkken 12-21
Bar 12-22



KONTAKT OS:

+45 47 72 22 88

Skal vi holde dit selskab?:

INFO@FREDERIKSVAERKHOTEL.DK