



www.danske-hoteller.dk

# Hotel Ringkjøbing



www.danske-hoteller.dk

## MENUKORT - AFTEN

Ringkjøbing er en gammel handels- og søfartsby med en historie tilbage til midten af 1200-tallet. I byen opleves stadig en intim og hyggelig atmosfære, og i bykernen ligger smukke, gamle huse ud til snævre, brostensbelagte gader.

Hotel Ringkjøbing, som blev opført ca. år 1600, er byens ældste hus, bortset fra kirken. Købmandsgården var gennem mange år byens største købmandsgård med bygninger helt op ad Vestergade. Gennem hele 1700-tallet og indtil 1805 var den ejet af skiftende amtsforvaltere, der havde store kornmagasiner i gården. Den nordlige halvdel af gårdkomplekset blev frasolgt i 1806.

Siden 1833 har der været gæstgivergård og hotel, hvilket således betyder, at Hotel Ringkjøbing er et af landets ældste hoteller. I 1817 blev den nordlige del revet ned og den nuværende "Borgmestergaard" blev bygget. Borgmestergaarden er en stor grundmuret bygning i en, for Ringkjøbing, usædvanlig empire stil. Navnet Borgmestergaarden har bygningen fået, fordi flere byfogeder og borgmestre gennem tiden har boet her. De tidligere ejere af Hotel Ringkjøbing købte Borgmestergaarden i 2003, så efter ca. 200 år har de to markante bygninger på torvet i Ringkjøbing altså igen fået samme ejere.



Hotel Ringkjøbing har i dag 62 værelser, alle nænsomt renoverede. Specielt fremhæves vores suite med udsigt til torvet. Suiten er indrettet med luksusinventar og tekstiler, ligesom der er spabad på badeværelset. På Hotel Ringkjøbing afholdes mange fester hvert år.

Vi har 4 selskabslokaler med plads fra 25 til 100 personer. Vi arrangerer også mindre kurser og dagsmøder, ligesom vi leverer mad ud af huset til alle former for sammenkomster. Vi arrangerer årligt ca. 20 musikarrangementer på torvet foran hotellet.



# Forretter

Starters / Vorspeisen

## Sprøde snack kurve / Crispy snack kurve / Knusprige Snacks

Med kæmpereje, tempura rejer og koldvandsrejer hertil tilhørende kolde saucer.

With king prawns, tempura prawns and cold- water prawns with accompanying cold sauces.

Mit Riesengarnelen, Tempura-Garnelen und Kaltwassergarnelen, dazu passende kalte Saucen.

**129,-**

## Okse carpaccio / Beef carpaccio / Rindercarpaccio

Med rucola, oliven og pinjekerner.

With rocket, olives and pine nuts.

Mit Rucola, Oliven und Pinienkernen.

**129,-**

## Klassisk Rejecocktails / Classic prawn cocktail / Klassischer Garnelencocktail

**129,-**

## Dagens suppe / Soup of the day / Suppe des Tages

**99,-**

# Hovedretter

Main courses / Hauptgerichte

## Stjerneskud / Shooting Star / Sternschnuppe .....**259,-**

Smørristet brød anrettet med en dampet fiskefilet og to stegte panerede fiskefileter. Pyntet med rejer, røget laks, asparges samt hjemmelavet cocktailsauce.

Butter toasted bread served with a steamed fillet of plaice and two breaded fillet of plaice. Decorated with prawns, smoked salmon, asparagus and homemade cocktail sauce.

Butter getoastetes Brot mit einem gekochten Fischfilet und zwei gebratenen, panierten Fischfilets angerichtet. Dekoriert mit Krabben, geräuchertem Lachs, Spargel und hausgemachter Cocktailsoße.

## Dansk bøf / Danish fried minced beef patty / Dänischer Hackbraten .....**249,-**

Med bløde løg, ærer, hvide kartofler samt surt.

With soft-fried onions, peas, white potatoes and pickles.

Mit weichen Zwiebeln, Erbsen, weißen Kartoffeln und saurem Gemüse.

## Panko stegt kylling bryst / Panko fried chicken breast / Gebratene Hähnchenbrust in Panko .....**269,-**

Med urtecreme, nye kartofler med friske krydderurter samt sommer grønt.

With herb cream, new potatoes with fresh herbs and summer vegetables.

Mit Kräutercreme, neue Kartoffeln mit frischen Kräutern und Sommergemüse.

## Watchman steak / Watchman's steak / Watchmans Steak .....**369,-**

250g. Rib eye steak hertil mild madagasker pebersauce, årstidens grønt samt Rôsti pomfritter. Tilkøb af sauce bearnaise 40,-

250 g rib eye steak served with mild Madagascan pepper sauce, seasonal vegetables and Rosti French fries. Bearnaise sauce DKK 40,-

250 g Rib-Eye-Steak, dazu milde Madagaskar-Pfeffersauce, Gemüse der Saison und Kartoffel-Rösti. Dazu Sauce béarnaise 40,-

## Pandestegt Søtunge / Pan-fried sole / Gebratene Seezunge .....**299,-**

Med aspargeskartofler, citron sky samt ovnbagt limfjordsmuslinger.

With asparagus potatoes, lemon sauce and oven-baked Limfjord mussels.

Mit Spargelkartoffeln, Zitronensauce und im Ofen gebackenen Limfjord-Muscheln.

**Wiener schnitzel .....249,-**

Med ærter, pommes sautes og smørsauce.

With peas, sautéed potatoes and butter sauce.

Mit Erbsen, Pommes sautées und Buttersauce.

**Vegetar ret / Vegetarian dish /  
Vegetarisches Gericht .....249,-**

Kartoffelpandekager med ristede svampe og urter gratineret med vegetabilsk ost.

Potato pancakes with toasted mushrooms and herbs, cooked au gratin with vegetarian cheese.

Kartoffelpuffer mit gerösteten Pilzen und Kräutern, gratiniert mit veganem Käse.

## *Børnemenü*

*Children's Menu / Kindermenü*

**Kyllinge Nuggets / Chicken Nuggets /  
Hähnchen-Nuggets .....79,-**

Serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.

Served with French fries, ketchup and remoulade.

Serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Remoulade.

**Stegt fiskefilet / Fried fillet of plaice /  
Gebratenem Fischfilet .....99,-**

Serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.

Served with French fries, ketchup and remoulade.

Serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Remoulade.

**Pomfritter / French fries / Pommes frites .....55,-**

**Børne is / Children's ice cream / Kindereis .....69,-**

Nutellais med chokoladerør.

Nutella ice cream with a chocolate cigarello.

Nutella-Eis mit Schokoröllchen.

## *3 retters menu* *Three-course menu /* *3-Gänge-Menü*

Rejecocktail / Dansk bøf /  
Citronfromage.

Prawn cocktail / Danish fired  
minced beef patty / Lemon  
mousse.

Garnelencocktail / Dänischer  
Hackbraten / Zitronencreme

**399,-**

## *Desserten*

*Desserts / Desserts*

**Crème brûlée**

**99,-**

**Pandekager / Pancakes /  
Pfannkuchen**

Med vaniljeis og syltetøj.

With vanilla ice cream and jam.

Mit Vanilleeis und Marmelade.

**109,-**

**Citronfromage / Lemon  
mousse / Zitronenmousse**

Luftig citronfromage med  
flødeskum, vaniljeis og chokolade.

Airy lemon mousse with whipped  
cream, vanilla ice cream and  
chocolate.

Luftige Zitronenmousse mit  
Schlagsahne, Vanilleeis und  
Schokolade.

**99,-**

Oplysninger om allergener i vores menuer kan fås ved henvendelse hos personalet.

For information about allergens in our menus, please contact a member of staff.

Angaben zu Allergenen in unseren Gerichten erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Drikkekort

## Drinks menu / Getränkekarte

### Sodavand / Soft drinks / Limonade

Lille / Small / Klein .....	30 cl.	<b>40,-</b>
Mellem / Medium / Medium .....	50 cl.	<b>60,-</b>
Stor / Large / Groß .....	75 cl.	<b>90,-</b>

**Kildevand / Mineral water /  
Stilles Wasser** ..... **35,-**

**Is-the / Ice Tea / Eistee** ..... **50,-**  
50 cl. - Ice Tea Peach

**Adelhardt** ..... **45,-**  
Økologisk solbær, hyldeblomst, rababer, æble, appelsin  
Organic blackcurrant, elderflower, rhubarb, apple, orange

Bio Schwarze Johannisbeere, Holunderblüte,  
Rhabarber, Apfel, Orange

**Isvand / Ice Water / Eis Wasser** ..... **35,-**  
Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche

**Ginger beer / Ginger beer /  
Ginger beer** ..... **50,-**  
Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

**Mokai** ..... **60,-**  
Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

**Happy Joe** ..... **65,-**  
Rosé - Pr. flaske / Per bottle / Pro Flasche

**Flaske øl / Bottled beer /  
Einheimische Biere - Flasche** ..... **45,-**  
Royal Pilsner / Classic .....

Heineken ..... **55,-**

**Specialøl / Craft beer / Craft-Bier** ..... **80,-**  
Stor, 0,5 liter · Large, 0,5 litre · Gross, 0,5 Liter

**Fadøl / Draft beer / Bier vom Fass**  
Royal, 40 cl. / 75 cl. .... **65,- / 95,-**  
Royal Classic, 40 cl. / 75 cl. .... **65,- / 95,-**  
Newcastle Brown ale, 50 cl. / 75 cl.. **80,- / 110,-**

# Varme drikke

## Hot beverages / Heiße Getränke



**Kaffe / Coffee / Kaffee** ..... **45,-**

**Økologisk stempelkaffe**  
pr. person ..... **60,-**  
Organic French press coffee  
Organischer Kolbenkaffee

**The / Tea / Tee** ..... **45,-**

**Chokolade med flødeskum /  
Hot chocolate with whipped cream /  
Schokolade mit Schlagsahne** ..... **60,-**

**Caffé Latte** ..... **55,-**

**Cappucino** ..... **55,-**

**Espresso**  
Lille ..... **38,-**  
Stor ..... **58,-**

**Irsk kaffe / Irish Coffee /  
Irish Coffee** ..... **65,-**

## Vin/Wine/Wein

Rekvirer venligst vores vinkort /

Please aks for our wine list /

Bitte fordern Sie unsere  
Weinkarte an

