



www.danske-hoteller.dk

Hotel Ringkjøbing



www.danske-hoteller.dk

MENUKORT - FROKOST

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.



Frokost

Lunch / Mittagessen

Panerede rødspættefileter / Breaded fillets of plaice / Panierte Schollenfilets 169,-

To friskfangede rødspættefileter med rugbrød, remoulade og citron.

Two freshly caught fillets of plaice served with rye bread, remoulade and lemon.

Zwei frisch gefangene Schollenfilets mit Schwarzbrot, Remoulade und Zitrone.

Kokkens Delight / Chef's Delight / Lieblingsmenü des Chefkochs 129,-

Roastbeef på groft brød med remoulade, pickles, bløde løg, rødbedesalat samt spejlæg.

Roast beef on wholemeal bread with remoulade, pickles, soft-fried onions, beetroot salad and fried egg.

Roastbeef auf grobem Brot mit Remoulade, Mixed Pickles, weichen Zwiebeln, Rote-Bete-Salat und Spiegelei.

2 slags sild på rugbrød / Two kinds of herring on rye bread / 2 Arten Hering auf Roggenbrot 119,-

Med karrysalat.

With curry salad..

Mit Currysalat.

Franskbrød / White bread / Weißbrot 99,-

Med ost eller rullepølse.

with cheese or white bread with rolled seasoned meat.

Mit Käse oder Rollwurst.

Stjernesked / 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 Cocktailsöße.

Kyllingeburger / Chicken burger / Chickenburger 199,-

Brioche burgerbolle med panko kylling, ost, sprød salat, agurk, tomat, syltede løg, barbeque dressing. Hertil serveres Pommes Frites med chilimayo.

Brioche burger bun with panko chicken, cheese, crispy lettuce, cucumber, tomato, pickled onions, barbeque dressing. Served with French fries with chilli mayo.

Brioche mit Pankohähnchen, Käse, knackigem Salat, Gurke, Tomate, eingelegten Zwiebeln, Barbeque-Dressing. Dazu werden Pommes Frites mit Chilimayonnaise serviert.

Pariserbøf / Fried beef tartare / Kleines Hacksteak 229,-

Klassisk pariserbøf med hakkede løg, rødbeder, peberrod, kapers og æggeblomme.

Classic fried beef tartare with chopped onions, beetroot, horseradish, capers and egg yolk.

Klassisches Hacksteak mit gehackten Zwiebeln, Rote Bete, Meerrettich, Kapern und Eigelb.

Fish and chips 189,-

Lækker klassiker, lys sejfriteret i orlydej. Hertil hjemmelavet sauce tatar og sprøde pommes frites.

A delicious classic, pollock deep-fried in orly batter. Served with homemade tartare sauce and crispy chips.

Leckerer Klassiker – Seelachs, frittiert in Bierteig. Dazu hausgemachte Sauce tartare und knusprige Pommes frites.

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 ristet 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.

Dessertes

Desserts / Desserts

Crème brûlée 99,-

**Pandekager / Pancakes /
Pfannkuchen 109,-**

Med vaniljeis og syltetøj.

With vanilla ice cream and jam.

Mit Vanilleeis und Marmelade.

**Citronfromage / Lemon mousse /
Zitronenmousse 99,-**

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.

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.

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.



Drikkekort

Drinks menu / Getränkekarte

Sodavand / Soft drinks / Limonade

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

Kildevand / Mineral water / Stilles Wasser

35,-

Is-the / Ice Tea / Eistee

50 cl. - Ice Tea Peach **50,-**

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

Pr. flaske/ Per bottle/ Pro Flasche **35,-**

Ginger beer / Ginger beer / Ginger beer

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

Mokai

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

Happy Joe

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

Flaske øl / Bottled beer / Einheimische Biere - Flasche

Royal Pilsner / Classic **45,-**

Heineken **55,-**

Specialøl / Craft beer / Craft-Bier

Stor, 0,5 liter · Large, 0,5 litre · Gross, 0,5 Liter **80,-**

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

Organic French press coffee
Organischer Kolbenkaffee **60,-**

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

