

# DAGENS RET

Dagens Ret - Spørg serveringen

2 retter fra kr. 165,-

## FROKOST RETTER

Fra kl. 11.00 til kl. 17.00

### Marineret sild eller kryddersild

*Med karrysalat, rugbrød, agurk, tomat og dild*

*Marinated herring or spiced herring with curry salad, tomato and rye bread*

*Mariniertes Herring oder Kräuterherring mit Curry Salat, Schwarzbrot und Tomaten*

kr. 55,-

### Rødspættefilet

*Med rugbrød og smør*

*Fillet of plaice with rye bread and butter*

*Panierte Schollenfilet mit Schwarzbrot und Butter*

kr. 65,-

### Rejemad

*Serveret på franskbrød med mayonnaise og pynt*

*Shrimps on bread with mayonnaise and cucumber, tomato and dill*

*Krabbenbrot mit Mayonnaise, Gurken, Tomaten und Dill*

kr. 85,-

### Uspecificeret smørebrød

*Diverse slags smørrebrød som køkkenet bestemmer*

*Unspecified open sandwiches the kitchen decides*

*Unspezifizierte belegte Brote*

kr.

### Stjerneskud

*Stegte fisk, kogt fisk på brød med rejer, asparges, mayonnaise, dressing, æg og laks*

*Fried and boiled fillet of fish on toasted bread with shrimps, mayonnaise, eggs and salmon*

*Gebratene und gekochte Fisch auf toast mit Spargel, Mayonnaise, Lachs und Eier*

kr. 125,-

### Blandet salat

*Serveres med dressing og lunt brød*

*Mixed salad served with dressing and warm bread*

*Gemischte Salat mit Dressing und warmes Brot*

kr. 68,-

## AFTEN A LA CARTE - FORRETTER

### Røget dådyr-indelår

kr. 105,-

*Tynde skiver af dansk dådyr, servers på bund af frisk salat med pinjekerner og pesto, hertil lunt brød  
Smoked doe topside served on fresh salad with pine nuts and pesto, served with warm bread  
Geräucherte innere Stück aus Damhirsch auf Salat. Wird mit Pimiekerne und pesto, mit Brot serviert*

### Rejecocktail

kr. 95,-

*Frisk salat, asparges, dressing, kaviar og pynt. Hertil lunt brød  
Shrimp cocktail with fresh lettuce, asparagus, dressing and tomato, Serves with warm bread  
Krabbecocktail mit Salat, Dressing, Kaviar, Gurken, Tomaten und Brot*

### Hummersuppe

kr. 105,-

*Cremet hummersuppe smagt til med cognac, hertil hummerhaler og lunt brød  
Creamy Lobster Soup flavored with cognac. served with lobster tails and warm bread  
Creamige Hummersuppe mit Cognac abgeschmeckt. serviert mit Hummerschwänze und Brot*

## AFTEN A LA CARTE - HOVEDRETTER

### Pebersteak Madagaskar

kr. 225,-

*Steak af oksefilet serveres med pebersauce, dagens kartofler samt dagens grøntsager  
Madagascar peppersteak with today's potatoes and vegetables  
Peberbøf Madagascar mit griechischen Kartoffeln und Gemüse*

### Svinemørbrad a la Søparken

kr. 225,-

*Boffer af svinemørbrad med whisky sauce, hertil dagens grøntsag og kartoffel  
Pork tenderlion with today's potatoes and vegetables served with whiskey sauce  
Schweinefleisch a la Søparken mit Kartoffeln und Gemüse, mit Whiskeysauce*

### Wienerschnitzel

kr. 225,-

*Skåret af kalveinderlår, serveres med pom saute, ærter og "Wienerdreng," samt smørsauce  
Cut of veal fillet, served with pom saute, peas and "Wiener Boy" and butter sauce  
Aus Kalbsfilet mit pom sauté, Erbsen und "Wiener Knabe" serviert. Mit Buttersoße*

### Steak Bearnaise

kr. 225,-

*Steak af oksefilet, serveres med ægte bearnaise sauce, dagens kartoffel og grøntsager  
Steak of beef fillet, served with real bearnaise sauce, today's potato and vegetables  
Steak aus Rinderfilet mit echter Sauce Béarnaise, mit Kartoffeln und Gemüse*

### Laksefarseret rødtunge

kr. 225,-

*Rødtunge farseret med laks, serveres med ægte hollandaise sauce samt dagens grøntsager og kartoffel  
Lemon sole stuffed with salmon, served with real hollandaise sauce and today's vegetables and potatoes  
Rotzunge farciert mit Lachs, mit Sauce Hollandaise, Gemüse und Kartoffeln*



# AFTEN A LA CARTE    DESSERTER

<b>Fransk chokoladecake</b> <i>Serveres med vaniljeis og frisk frugt</i> <i>French chocolate cake with vanilla ice cream and fruit</i> <i>Französischen Schokoladecake mit Vanilleeis und Früchte</i>	<b>kr. 85,-</b>
<b>Pandekager</b> <i>Serveres med is, marmelade og frisk frugt</i> <i>Pancakes with ice cream, jam and fruit</i> <i>Pfannkuchen mit eis und obst</i>	<b>kr. 75,-</b>
<b>Dagens isdessert</b> <i>Spørg tjeneren</i> <i>The ice of today – ask the waiter</i> <i>Das eisdessert des Tages – Bitte der Kellner fragen</i>	<b>kr. 70,-</b>
<b>Diabetiker is</b> <i>Serveres med frisk frugt</i> <i>Diabetic ice cream with fresh fruit</i> <i>Zuckerfreies eis mit frischen Früchte</i>	<b>kr. 65,-</b>
<b>Kaffe eller the</b> <i>Coffee or tea</i> <i>Kaffee oder Tee</i>	<b>kr. 35,-</b>

## FORSKELLIGE BØRNEMENUER

<b>Kylling med pommes frites</b> <i>Chicken with franch fries / Hähnchen mit Pommes Frites</i>	<b>kr. 75,-</b>
<b>Fiskefilet med pommes frites</b> <i>Fish fillet with franch fries / Fischfilet mit Pommes Frites</i>	<b>kr. 75,-</b>
<b>Pølser med pommes frites</b> <i>Saugages with franch fries / Wurst mit Pommes Frites</i>	<b>kr. 75,-</b>
<b>Frikadeller med kartofler</b> <i>Meat balls with potatoes / Frikadellen mit Kartoffeln</i>	<b>kr. 75,-</b>
<b>Pasta med kødsauce</b> <i>Pasta with meat sauce / Nudeln mit Fleisch-Soße</i>	<b>kr. 75,-</b>
<b>Børneis</b> <i>Med 3 kugler is og chokoladesauce</i> <i>Ice cream for children with 3 scoops of ice cream with chocolate sauce</i> <i>Kinder Eis mit 3 Eiskugeln mit Schokoladesoße</i>	<b>kr. 65,-</b>

## Bobler/Mousserende /Champagne

### **Cava Demisec, Bodegas Pinord, Penedes, Spanien**

**Pr. gl. 55.- Pr. Fl.298.-**

Halvtør og frugtig med en blød cremet fylde. Perfekt som aperitif. Druer: Xarello, Macabeo, Perellada



### **Cava Dibon Ice, Bodegas Pinord, Spanien**

**Pr. gl. 75.- Pr. Fl.345.-**

Serveres i et glas med is og bær. Perfekt til aperitif før middagen. Dufter dejligt af blomst og bær, halvsød og frisk i smagen og smager ofte af et glas mere. Lavet på Champagnemetoden og 18 mdr,s hvile på gærrester.

Druer: Macabeo Parellada og Xarello.



## Hvide: Lette- Aromatiske - Friske - Elegante

### **La Cours des Dames Blanc, Badet Clement, VDP, Frankrig**

**Pr. gl. 70.-**

**Pr. 1/2 fl. 168.-**

**Pr. 1/1 fl. 325.-**

Vinen har en frisk frugtrigdom med nuancer af hvid fersken og citrus og en anelse fedme. Smagen er tør og sprød, og frugten blød og læskende. Passer til de fleste fiskeretter. Druer: Colombard & Ugni Blanc



### **Nespolino Bianco, Poderi dal Nespole, Emilia Romagna, Italien**

**Pr. fl 340.-**

Aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus. Smagen er frisk, tør og fyldig med noter af ananas, mango og papaja. Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende til grillet fisk, rejer og hummer og retter med lyst kød. Druer: Trebbiano og Chardonnay



## Hvide: Mediumfyldige - Frugtrige - Balance

### **Pinot Blanc, Domaine Paul Blanck, Alsace, Frankrig**

**Pr. fl. 338.-**

Dufter intenst og har en indtagende aroma af blomster og grønne æbler. Smagen har nogen fylde, er meget appetitlig og hænger godt sammen med en fin syre og mineralitet. En meget typisk riesling fra Paul Blanck, som skal nydes ved ca. 8-10 gr. Prøv den til gedeost, hvid fisk eller friske salater. Druer: 75 % Pinot Blanc og 25 % Pinot Auxerois.



### **Chardonnay Haystack, Chardonnay, Western Cape, Sydafrika**

**Pr. fl. 335.-**

Charmerende duftnuancer af eksotisk frugt, citrus og melon. Fedme fuldi munden med intens gul frugt, frisk syre og en tør/halvtør afslutning. Et dejligt glas til skaldyr, fed fisk og fjerkræ. Druer: 100 % Chardonnay



## Hvide: Kraftig -Intens- Meditation

### **Benufet Garnaxta Blanca, Herencia Altes, Spanien**

**Pr. Fl. 365.-**

Duften er fantastisk kompleks, med noter af blomster og tropisk frugt. Smagen er intens og rig, med massere af fylde og en livgivende underliggende frugtsyre. Druerne kommer fra områdets ældste vinmark Benufet.

Drue: 100 % Garnaxta Blanca fra 90 år gl vinstokke.

### **Pinot Gris, Domaine Paul Blanck, Kientzheim, Alsace, Frankrig**

**Pr. Fl. 358.-**

Sødme og eksotiske frugter præger den fyldige duft. Smagen har fedme og saftig frugt med sødmefulde noter af fersken, æble og honning, og der er en god balance mellem citrussyrlighed og intens frugt. Nydes ved ca. 8-10 gr. - enten alene eller til f.eks. bløde, modne oste, fed fisk eller retter fra det asiatiske køkken. Drue: 100 % Pinot Gris.

## Rosèvine:

### **Filarino Rosè, Poderi dal Nespole, Emilia Romagna, Italien Pr. Gl. 70.- Pr. Fl. 325.-**

I glasset en fin rosa farve. Duften er aromatisk af vilde roser, granatæble og blodappelsin. Afrundet, frisk og frugtig smag af røde kirsebær med et strejf af viol og en delikat mineralsk afslutning. Drik den som aperitif eller til salater og lette forretter. Druer: 100 % Sangiovese

### **Chateau Roubine, "R", Cru Classè, Cote de Provence, Frankrig**

**Pr. Fl. 425.-**

Roubine blev vinder af Børsens test af rosè vine 2 år i træk. Farven er sart – helt lys rosé og tindrende klar! Friske aromaer af blomster, milde krydderier og røde bær. Smagen er helt tør, med lidt saftige indslag af røde bær. Kan nydes alene eller til let mad. Garanti for den helt store wow-effekt og advarsel for at den er en vanedannende oplevelse! Økologisk Certificeret. Druer: Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, samt en smule Carignan, Tibouren, Syrah og Mourvèdre. 80 % Saignee-metode.

## Rødvine: Frugtrige - Friske - Lette

### **La Cours des Dames Rouge, Badet Clement, VDP, Frankrig**

**Pr. gl. 70.-**

**Pr. 1/2 fl. 168.-**

**Pr. 1/1 fl. 325.-**

Krydret duft af modne mørke bær. Smagen er afrundet, saftig og med moden frugt og et strejf af sødmefulde, varme krydderier. Imødekommende, blød og saftig sydfransk vin, som passer til de fleste kødretter, men også kan drikkes let afkølet til charcuteri og modne faste oste. Druer: Carignan, grenache og syrah

### **Pinot Noir, Badet Clement, VDP, Frankrig**

**Pr. Fl. 345.-**

Relativ mørk farve for en pinot noir. Intens næse med noter af hindbær, ribs og jordbær. Vinen er mild, blød og saftig og lidt i stil med en côte de beaune. En meget elegant og velafbalanceret pinot noir, som fungerer fint til grillet fisk og retter med lyst fjerkræ. Drue: 100 % Pinot Noir



## Røde: Mediumfyldige - Struktur - Tannin

### **Poderi dal Nespoli Rosso, Emilia Romagna, Italien**

**Pr. Fl. 335.-**

Duften er indtagende med noter af kirsebær, violer, chokolade og lidt urter. Smagen er mild og rund og meget saftig. En meget harmonisk vin, som egner sig bredt til de fleste kødretter. Druer: 70 % Sangiovese og 30 % Merlot.

### **Pastors blend, Journeys End, Stellenbosch, Sydafrika**

**Pr. Fl. 345.-**

Den lokale Pastors altervin ved vingården Journeys End. Vinen er lavet på en blanding af 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 18% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot, en blanding som varierer mellem årene. Alle druer er håndplukkede og afstillet før gæring i rustfri stål tanke. 12 mdr. Fadlagring

### **"Maroat" Valpolicella Ripasso Superiore, Tezza, Valpantena, Italien Pr. Fl. 375.-**

Vinen har en dybrød farve og en herlig nuanceret bouquet. Masser af brombær, kirsebær og kaffe og et strejf af nelliker, tobak og kamfer. Smagen er fyldig og meget rund med masser af muskler. Druer: Corvina, corvinone og rondinella. Lagring: Lagring: 12 mdr. på egefade og 12 mdr. på flaske

## Søparken anbefaler spansk autentisk topvin med wow-effekt!

### **Herencia Altes L`Estel, Terra Alta, Spanien, Spanien**

**Pr. Fl 395.-**

I det køligere bjerglandskab i Terra Alta, i Catalonien findes nogle af Spaniens ældste vinstokke, der giver et meget lavt høstudbytte og derved basis for topkvaliteter af vingårdens vine. Det er 7 generation af familien Nuria Altes der driver denne topmoderne vingård der har modtaget priser for deres tilgang til bæredygtighed og økologi og alternative måder at lave vin på.

Vinen dufter intens og parfumeret med noter af røde og mørke bær og et strejf af ristet brød. Smagen er tør og fyldig og rund, meget velafbalanceret med et strejf af vanilje i eftersmagen. Serveres til kraftige retter og er en perfekt kødvin.

Druer: 100 + år gamle vinstokke af Garnatxa negra (grenache noir)(25 pct.), syrah (25 pct.) og samsó (cariñena) (50 pct.).



Hotel Søparken

## Røde: Kraftige - Intense-Wouveeffekt - Eftersmag

### **Cotes du Rhone Village, øko, Chante Bise, Rhone**

**Pr. Fl. 395.-**

For at sikre optimal modenhed i vinen høstes primært grenache- og mourvèdre-druerne sent på efteråret. Druerne gærer langsomt i store gæringskar udelukkende med naturgær. Efter gæringen overføres vinen til mindre cementtanke og 5-10 år gamle egefade, hvor den lagres i 12-16 mdr., inden den hældes på flaske. Mørk rubinrød i farven. Duften har toner af solbær og røde bær samt et hint af mint. Vinen fylder godt i munden med koncentrerede noter af mørke kirsebær og krydderier.

### **Zinfandel, Indigo Eyes, Californien, USA**

**Pr. Fl. 425.-**

Mørk og krydret sag, som helt bevidst er holdt i en stil, der undgår de jammy og sødladde toner. Duft og smag har indslag af tranebær, jordbærkompot, blåbær og hindbær samt lidt julekrydderier. En fin mineralitet løber gennem vinen, der i eftersmag har en antydning af cedertræ fra fadlagringen.

### **Amarone della Valpolicella, Corte Majoli, Veneto, Italien**

**Pr. Fl. 545.-**

En rigtig "meditationsvin", for alene duften er værd at fordybe sig i. Noter af sveske, rosin, kirsebær, kaffe, chokolade, kamfer og meget mere. Smagen er intens og kraftfuld med en fantastisk fornem balance mellem syre, sødme og fedme. Vinen kalder på de kraftige retter, f.eks. langtidsbraiseret kød og indkogte saucer. 15,5 %, 24 mdrs fadlagring. Druer: Corvina, molinara, Rondinella.

## Dessertvine

### **Moscatel Vittore, Valencia, Spanien**

**Pr. gl. 60.- Pr. fl. 248.-**

Lys gylden og levende farve. Fersken, abrikos, honning, akaciehonning præger den rige komplekse duft. Smagen er fyldig med lang eftersmag og god til lyse is og frugt desserter. Druer: Moscatel

### **Ruby Port Lot 610, Reserve, Quinta de la Rosa, Douro, Pr. Gl 65.- Pr. fl. 298.-**

Husets stil er behersket sødme og friskhed, og det fornemmes i smagen, som er sødmefuld, men også lidt til den tørre side. Excellent til både blåskimmelost og desserter med mørk chokolade. Druer: Touriga nacional, touriga franca, tinta barroca og tinta roriz m.fl. 3-4 år på fade

### **Malvasia Nevisano, Terre da Vino, Piemonte, Italien**

**Pr. fl. 298.-**

Smagenoter: I glasset har vinen en flot kirsebærrød farve, med fine små perler. Duften er aromatisk, med noter af roser og røde skoubær. Smagen er liflig aromatisk, frisk med en dejlig sødme som støttes op af de fine perler. Vinen holder kun 6,5% alkohol og kan nydes i store slurke. Druer: 100 % Malvasia



Hotel Søparken

## DRIKKEVARER

En kande isvand				pr. person kr. 15,-
Sodavand				kr. 32,-
Tempt Passion				kr. 45,-
				kr.
Royal øl,	flaske	(Classic/Pilsner)		
Fadøl Royal,	stor	(Classic/Pilsner)		38,-
				kr.
FadølRoyal,	lille	(Classic/Pilsner)		60,-
				kr.
				50,-

## BITTER

Akvavit, snaps, 2 cl	kr. 38,-
1 enkelt, 2 cl	kr. 38,-
Dr. Nielsen, 2 cl	kr. 38,-

## COGNAC & LIKØR

Reviseur VS Cognac	kr. 55,-
Grand Marnier	kr. 45,-
Bailey's Irish Cream	kr. 45,-
Aurora Brandy Brazil	kr. 50,-
Irish Coffee	kr. 65,-

## SPIRITUS M/ VAND

Smirnoff Vodka	kr. 48,-
Bacardi Rom	kr. 48,-
Gordon's Gin	kr. 48,-
Glen Silver's Whisky	kr. 48,-

