



Hotel Søparken



A LA CARTE MENU

Lækre danske retter i hyggelige omgivelser

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag - fredag

Kl. 11:00 - 20.00

Lørdag

Kl. 10:00 - 21.00

Søndag - kun i juli og august

Kl. 17:00 - 20.00

(ellers lukket efter morgenmaden)

Det er altid en god idé at bestille bord - især
til om aftenen.

Book bord på tlf. 9824 4577

Vi glæder os til at byde jer velkommen!

En del af



www.danske-hoteller.dk



Hotel Søparken



FROKOST

Mandag - fredag

Kl. 11:00 - 17:00

Lørdag

Kl. 10:00 - 17:00

Marineret sild eller kryddersild.....Kr. 55,-

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

Rødspættefilet.....Kr. 65,-

Med rugbrød og smør

Filet of plaice with rye bread and butter

Panierte Schollenfilet mit Schwarzbrot und Butter

Rejemad.....Kr. 85,-

Serveret på franskbrød med mayonnaise og pynt

Shrimps on bread with mayonnaise and cucumber, tomato and dill

Krabbenbrot mit Mayonnaise, Gurken, Tomaten und Dill

Uspecificeret smørrebrød.....Kr. 45,- pr. stk

Diverse slags smørrebrød som køkkenet bestemmer

Unspecified open sandwiches the kitchen decides

Unspezifizierte belegte Brote

Stjernesnud.....Kr. 125,-

Stegt og kogt fisk på brød med rejer og dressing

Fried and boiled fillet of fish with shrimps and dressing

Gebratenen und gekochter Fisch auf toast mit Spargel und Dressing

Blandet salat.....Kr. 68,-

Serveres med dressing og lunt brød

Mixed salad served with dressing and warm bread

Gemischte Salat mit Dressing und warmes Brot

En del af



www.danske-hoteller.dk

DAGENS RET

på Hotel Søparken

Fra mandag til fredag tilbyder vi dagens middag, hvor du kan nyde 2- eller 3-retter.

SPØRG SERVERINGEN

2 RETTER

kr. 165,-

3 RETTER

kr. 195,-

Bordreservation sker på tlf. 9824 4577



Hotel Søparken



En del af



AFTEN

Mandag - fredag

Kl. 17:00 - 20.00

Lørdag

Kl. 17:00 - 21.00

Søndag - kun i juli og august

Kl. 17:00 - 20.00

FORRETTER

Røget dådyr-inderlår.....Kr. 105,-

Tynde skiver af dansk dådyr, serveres på bund af frisk salat med pinjekerner og pesto, hertil lunt brød

*Smoked doe topside on salad with pine nuts and pesto served with bread
Geräucherte innere Stück aus Damhirsch auf Salat. Mit Piniekerne, pesto und Brot serviert*

Rejecocktail.....Kr. 95,-

Frisk salat, asparges, dressing, kaviar og pynt. Hertil lunt brød

*Shrimp cocktail with fresh lettuce, asparagus, dressing and tomato, bread
Krabbencocktail 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



Hotel Søparken



AFTEN

Mandag - fredag

Kl. 17:00 - 20:00

Lørdag

Kl. 17:00 - 21:00

Søndag - kun i juli og august

Kl. 17:00 - 20:00

HOVEDRETTER

Pebersteak Madagarskar.....Kr. 225,-

Steak af oksefilet med pebersauce, dagens kartofler og grøntsager

Madagascar peppersteak with today's potatoes and vegetables

Pfeffersteak Madagascar mit griechischen Kartoffeln und Gemüse

Svinemørbrad a la Søparken.....Kr. 225,-

Bøffer af svinemørbrad med whiskeysauce, dagens grøntsager og kartoffel

Pork tenderloin with today's potatoes and vegetables with whiskey sauce

Schweinefleisch a la Søparken mit Kartoffeln Gemüse, und Whiskeysauce

Wienerschnitzel.....Kr. 225,-

Skåret af kalveinderlår, serveres med pom saute, ærter og "Wiener-dreng" samt smørsauce

Cut of veal fillet, served with pom saute, peas and butter sauce. Served with lemon, anchovies, capers and freshly grated horseradish

Aus Kalbsfilet mit pom saute, Erbsen und Buttersoße. Serviert mit Zitronen, Sardellen, Kapern und geriebener Meerrettich

Steak Bearnaise.....Kr. 225,-

Steak af oksefilet, serveres med ægte bearnaise sauce, dagens kartoffel og grøntsager

Steak of beef, served with bearnaise sauce, today's potato and vegetables

Steak aus Rinderfilet mit echter Sauce Bearnaise, Kartoffeln und Gemüse

Laksefarseret rødtunge.....Kr. 225,-

Rødtunge farseret med laks, serveres med ægte hollandaise sauce samt dagens grøntsager og kartoffel

Lemon sole stuffet with salmon, served with hollandaise sauce and today's vegetables and potatoes

Rotzunge farciert mit Lachs, Sauce Hollandaise, Gemüse und Kartoffeln

En del af



www.danske-hoteller.dk



Hotel Søparken



En del af



AFTEN

Mandag - fredag

Kl. 17:00 - 20:00

Lørdag

Kl. 17:00 - 21:00

Søndag - kun i juli og august

Kl. 17:00 - 20:00

DESSERTER

Fransk chokoladekage.....Kr. 85,-

Serveres med vaniljeis og frisk frugt

French chocolate cake with vanilla ice cream and fruit

Französischen Schokoladekuchen mit Vanilleeis und Früchte

Pandekager.....Kr. 75,-

Serveres med is, marmelade og frisk frugt

Danish pancakes with ice cream, jam and fruit

Pfannkuchen mit eis, Marmelade und Obst

Dagens isdessert.....Kr. 70,-

Spørg tjeneren

The ice cream of today - ask the waiter

Das eisdessert des Tages - Bitte der Kellner fragen

Diabetiker is.....Kr. 65,-

Serveres med frisk frugt

Diabetic ice cream with fresh fruit

Zuckerfreies eis mit frischen Früchte

Kaffe eller the.....Kr. 35,-

Coffee or tea

Kaffee oder Tee



Hotel Søparken



BØRNE MENUER

Op til 12 år

Kylling med pommes frites.....Kr. 75,-

Chicken with french fries / Hænchen mit Pommes Frites

Kylling med pommes frites.....Kr. 75,-

Fish fillet with french fries / Fischfilet mit Pommes Frites

Pølser med pommes frites.....Kr. 75,-

Sausages with french fries / Wurst mit Pommes Frites

Frikadeller med kartofler.....Kr. 75,-

Danish meat balls with potatoes / Frikdaellen mit Kartoffeln

Pasta med kødsauce.....Kr. 75,-

Pasta with meat sauce / Nudeln mit Fleisch-Soße

Børneis.....Kr. 65,-

Med 3 kugler is og chokoladesauce

Ice cream for children with 3 scoops of ice cream and chocolate sauce

Kinder Eis mit 4 Eiskugeln mit Schokoladesoße

En del af



www.danske-hoteller.dk



Hotel Søparken



DRIKKEVARE MENU

på Hotel Søparken

VAND

En kande isvand.....Kr. 15,-
pr. person

Sodavand.....Kr. 38,-

Tempt Passion.....Kr. 45,-

FLASKEØL

Royal Pilsner.....Kr. 40,-

Royal Classic.....Kr. 40,-

FADØL

Royal Pilsner
Lille.....Kr. 65,-

Stor.....Kr. 75,-

Royal Classic
Lille.....Kr. 65,-

Stor.....Kr. 75,-

En del af



www.danske-hoteller.dk



Hotel Søparken

DRIKKEVARE MENU

på Hotel Søparken



BITTER

Akvavit Snaps, 2 cl.....Kr. 45,-

1 Enkelt, 2 cl.....Kr. 45,-

Dr. Nielsen, 2 cl.....Kr. 45,-

COGNAC & LIKØR

Reviser 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. 65,-

Bacardi Rom.....Kr. 65,-

Gordon's Gin.....Kr. 65,-

Glen Silver's Whisky.....Kr. 65,-



En del af



www.danske-hoteller.dk

VINKORT

på Hotel Søparken

BOBLER - MOUSSERENDE - CHAMPAGNE

Cava Demisec, Bodegas Pinord, Penedes, Spanien

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

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 55,-

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 298,-

Cava Dibon Ice, Bodegas Pinord, Spanien

Serveres i et glas med is og bær. Perfekt til apertif før midagen. Dufter dejligt af blomst og bær, halvsød og frisk i smagen. Lavet på champagnemetoden af 18 mdr's hvile på gærrester.

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 75,-

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 345,-

HVIDE

Lette - aromatiske - friske - elegante

La Cours des Dames Blanc, Vadet Clement VDP, Frankrig

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

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 70,-

Pr. ½ flaske | pr. ½ bottle.....Kr. 168,-

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 325,-

Nespolino Bianco, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

Vinen har en frisk tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus. Sammen er frisk, tør og fyldig med noter af ananas, mango og papaja. Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende med fisk, rejer, hummer og retter med lyst kød. Druer: Trebbiano og Chardonnay.

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 340,-

HVIDE

Mediumfyldige - frugtrige - balance

Pinot Blanc, Domaine Paul Blanck, Alsace, Frankrig

Dufter intenst og har en indtagende aroma af blomster og grønne æbler. Smagen har fylde, er meget appetitlig og hænger godt sammen med en fin syre og mineralitet. En met typisk riesling fra Paul Blanck, som passer til hvid fisk eller friske salater. Druer: 75% Pinot Blanc og 25% Pinot Auxerois.

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 338,-



Hotel Søparken

VINKORT

på Hotel Søparken

Chardonnay Haystack, Chardonnay, Western Cape, Sydafrika

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

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 335,-

HVIDE

Kraftig - intens - meditation

Benufet Garnaxta Blanca, Herencia Altes, Spanien

Duften er fantastisk kompleks, med noter af blomster og tropiskfrugt. Smagen er intens og rig, med massere af fylde og en livgivende underliggende frugtsyre. Druerne kommer fra områdets ældste vinmark Benufet. Druer: 100 % Garnatxa Blanca fra 90 år gl. vinstokke.

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 365,-

Pinot Gris, Domaine Paul Blanck, Kietzheim, Alsace, Frankrig

Sødme og eksotiske frugter præger den fyldige duft. Smagen har fedme og saftig frugt med sødmefulde noter af fersken, æble og honning. Der er en god balance mellem citrussyrlighed og intens frugt. Nydes alene eller til feks. bløde, modne oste, fed fisk. Druer: 100 % Pinot Gris

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 358,-

ROSÉVINE

Filarino Rosé, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien

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

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 70,-

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 325,-

Chateau Roubine, "R", Cru Classé, Cote de Provence, Frankrig

Roubine blev vinder af Børsens test af rose vine 2 år i træk. Farven er sart - helt lys rose 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 en vanedannende oplevelse! Økologisk Certificeret. Druer: Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, samt en smule Carignan, Tibouren, Syrah og Mourvedre. Bo % Saignee-metode

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 425,-



Hotel Søparken

VINKORT

på Hotel Søparken

RØDE

Frugtie - friske - lette

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

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

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 70,-
Pr. ½ flaske | pr. ½ bottle.....Kr. 168,-
Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 325,-

Pinot Noir, Badet Clement VDP, Frankrig

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 cote de beaune. En meget elegant og velafbalanceret pinot noir, som fungerer fint til grillet fisk og retter med lyst fjerkræ. Druer: 100 % Pinot Noir

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 345,-

RØDE

Mediumfyldige - struktur - tannin

Poderi dal Nespoli Roso, Emilie Romagna, Italien

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

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 335,-

Pastors blend, Journeys End, Stellenbosch, Sydafrika

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 stålitanke. 12 mdr. Fadlagring

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 345,-

"Maroat" Valpolicella Ripasso Superiore, Tezza, Valpantena, Italien

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 nmd med masser af muskler. Druer: Corvina, corvinone og rondinella. Lagring: 12 mdr. på egefade og 12 mdr. på flaske.

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 375,-



Hotel Søparken

VINKORT

på Hotel Søparken

VI ANBEFALER

Spansk autentisk topvin med wow-effekt

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, fyldig og rund, meget velafbalanceret med et strejf af vanilje i eftersmagen. Serveres til kraftige retter og er en perfekt kødvin.

Herencia Altes L'Estel, Terra Alta, Spanien

Pr. flaske | pr. bottle.....kr. 395,-

Druer:

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



VINKORT

på Hotel Søparken

RØDE

Kraftig - intens - wauweffekt - eftersmag

Cotes du Rhone Village, øko, Chante Rise, Rhone

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.

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 395,-

Zinfandel, Indigo Eyes, Californien, USA

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

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 425,-

Amarone della Valpolicella, Corte Majoli, Veneto, Italien

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

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 545,-

DESSERTVINE

Moscatel Vittore, Valencia, Spanien

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.

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 60,-

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 248,-

Ruby Port Lot 610, Reserve, Quinta de la Rosa, Douro

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, tourigafranca, tinta barroca og tinta roriz m.fl. 3-4 år på fade

Pr. glas | pr. glass.....Kr. 65,-

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 298,-

Malvasia Nevisano, Terre da Vino, Piemonte, Italien

I glasset har vinen en flot kirsebærrød farve, med fine små perler. Duften er ammatisk, med noter af l'Oser 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

Pr. flaske | pr. bottle.....Kr. 545,-