

RESTAURANT

Velkommen

Hotel Gudenå ønsker Dem en fornøjelig oplevelse i vores restaurant

Welcome

Hotel Gudenaå wish you an enjoyable experience in our restaurant

Willkommen

Hotel Gudenaå wünscht Ihnen einen angenehmen Erlebnis in unserem Restaurant



HOTEL GUDENÅ



www.hotelgudenaå.dk

Menu



Forretter/Starters/Vorspeisen

1. Gullaschsuppe

DKK 39,-

Med paprika og oksekødsteren, kraftig smag. Tilbehør: brød og smør

Goulash soup

With pepper and beef, net meat content (cooked). Served with butter and bread

Gullaschsuppe

Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt, Fleischeinwaage gegart. Zubehör: Butter und Brot

2. Høsekødssuppe

DKK 39,-

Klassisk klar suppe med kød- og grøntsagsfyld. Tilbehør: brød og smør

Chicken soup

Classic, clear soup, served with pieces of meat and vegetables. Served with butter and bread

Hühnersuppe

Klassisch klare Suppe, mit Fleisch und Gemüseinlage. Zubehör: Butter und Brot

3. Hummersuppe

DKK 89,-

Klassisk cremesuppe på ristede hummerskaller, fløde og cognac. Tilbehør: brød og smør

Lobster soup

Classic cream soup made of roasted lobster shell, cream and brandy. Served with butter and bread

Hummersuppe

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, Sahne und Weinbrand. Zubehör: Butter und Brot

4. Minestrone

DKK 59,-

Italiensk grøntsagssuppe med pesto og fin olivenolie. Tilbehør: brød og smør

Minestrone

Italian vegetable soup, with pesto and fine olive oil. Served with butter and bread

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Pesto und feinem Olivenöl. Zubehör: Butter und Brot

5. Rejecocktail

DKK 79,-

Store rejer, salat, avocado, dressing og citronskive. Tilbehør: brød og smør

Shrimp Cocktail

Great shrimp, salad, avocado, dressing and lemon slice. Served with butter and bread

Krabbcocktail

Grosse Krabben, Salat, Avocado, Dressing und Zitrone. Zubehör: Butter und Brot

Hovedretter/Main courses/Hauptgerichte

6. Oksegullasch med kartoffelmos

DKK 119,-

Med frisk peberfrugt, pikant krydret. Tilbehør: salat

Beef Goulash with mashed potatoes

With fresh pepper, piquant. Served with salad

Rinder Gullasch ungarisch mit Kartoffelpüree

Mit frischer Paprika, pikant gewürzt. Zubehør: Salat

7. Bøf Stroganoff med kartoffelmos

DKK 129,-

Oksekødsstrimler i flødesauce med syltede agurker og champignoner. Tilbehør: salat

Beef "Stroganoff" with mashed potatoes

Beef strips in cream sauce, with pickles and white mushrooms. Served with salad

Rindfleisch "Stroganoff" mit Kartoffelpüree

Rindfleischstreifen in eine Rahmsauce mit Gewürzgurke und Champignons.

Zubehør: Salat

8. Chili con Carne

DKK 119,-

Oksekød med bønner, majs, løg, tomat og peberfrugt. Tilbehør: salat

Chili con Carne

Mincd beef with kidney beans, sweet corn, onions, tomatoes and pepper. Served with salad

Chili con Carne

Rindfleisch mit Bohnen, Majs, Zwiebeln, Tomaten und Paprika. Zubehør: Salat

9. Spareribs med pommes frites

DKK 139,-

Saftigt kød, stærkt krydret marinade, grillet i ovn. Tilbehør: salat

Spareribs with French fries

Juicy meat. Marinated in spicy sauce. Served with salad

Spareribs mit Pommes frites

Saftig, würzig-scharf mariniert im Ofen gegrillt. Zubehør: Salat

10. Hønsfrikassé med kartofler

DKK 119,-

Med asparges og champignoner. Perfektioneret med hvidvin og citronsaft. Tilbehør: salat

Chicken fricassée with potatoes

With asparagus and fresh mushrooms in white wine and lemon sauce. Served with salad

Hühnerfrikassee mit Kartoffel

Mit Spargel und Champignons mit Weisswein und Zitronensaft verfeinert. Zubehør: Salat

11. Coq au vin med kartoffelmos

DKK 119,-

Marineret unghaneoverlår, stegt i rødvin med bacon og perleløg (2 lår pr. portion). Tilbehør: salat

Coq au vin with mashed potato

Marinated chicken legs braised in red wine sauce with bacon and pearl onions (2 legs/por.). Served with salad

Coq au vin mit Kartoffelpüree

Marinierte Hähnchenoberkeulen, in Rotwein mit Speck und Perzwiebeln geschmort. (2 Huhn/Teil) Zubehør: Salat

Hovedretter/Main courses/Hauptgerichte

12. Lasagne, klassisk

A la bolognaise. Tilbehør: salat

DKK 119,-

Lasagne classico

A la Bolognaise. Served with salad

Lasagne klassisch

A la Bolognaise. Zubehör: Salat

13. Grøntsags-lasagne

Middelhavsinspireret med auberginer, zucchini, peberfrugter og tomater. Tilbehør: salat

DKK 119,-

Mediterranean vegetable lasagne

With egg plants, zucchini, pepper and tomatoes. Served with salad

Gemüselasagne Mediterran

Mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten. Zubehör: Salat

Til børn/For kids/Für Die Kinder

14. 2 pølser med pommes frites

Med salat

DKK 49,-

2 sausages with french fries

With salad

2 Würstchen mit Pommes Frites

Mit Salat

15. 2 fiskefileter med pommes frites

Med salat

DKK 49,-

2 fish fillets with french fries

With salad

2 Fischfilets mit Pommes Frites

Mit Salat

16. Pizza — Hawaii

Med tomat, ost, skinke, ananas og oregano

DKK 49,-

Pizza — Hawaii

With tomato, cheese, ham, pineapple and oregano

Pizza — Hawaii

Mit Tomaten, Käse, Schinken, Ananas und Oregano

Desserter/Desserts/Desserts

17. Crêpe i orange-karamel-sauce med is

Karamelsauce med appelsin og Bourbon-vanilje

DKK 59,-

Crêpe in orange-caramel-sauce with ice cream

Classic caramel sauce with orange juice and bourbon vanilla

Crêpe in Orange-Caramelsauce mit Eis

Karamelsauce mit Orange und Bourbon Vanille

18. Chocolademousse, mørk

Med mørk chokolade og fløde

DKK 49,-

Dark chocolate mousse

With dark chocolate and cream

Mousse au Chocolate dunkel

Mit dunkle Schokolade und Sahne

19. IS

Italiensk is — vælg mellem jordbær, chokolade eller chokomynte

DKK 59,-

Ice

Italian ice cream - choose from strawberry, chocolate or chokomynte

Eis

Italienisches Eis - von Erdbeere, Schokolade oder chokomynte wählen

20. Dagens kage incl. 1 kop kaffe/the

DKK 49,-

Today's cake incl. 1 cup of coffee / tea

Das heutige Kuchen inkl. 1 Tasse Kaffee / Tee



Drikkevarer/Beverages/Geträncke

Sodavand/Soft drinks/Limonade: DKK 22,-

Coca-Cola, 25 cl.
Coca-Cola Zero, 25 cl.
Fanta Orange, 25 cl.

Øl/Beer/Bier: DKK 25,-

Tuborg, 33 cl.
Carlsberg, 33 cl.
Carlsberg Classic, 33 cl.

Vin/wine/Wein:

Priser fra, 70 cl. pr. flaske DKK 158,-
Vi henviser til særskilt vinkort

Prices from, 70 cl. each bottle
We refer to the separate wine list

Preisen ab, 70 cl., pro Flasche
Wir verweisen auf die separaten Weinkarte

1 glas af husets vin DKK 39,-

1 glass of the house wine

1 Trinkgläser Hauswein

Øvrige/Other/Andere

1 kande is-vand (ice-water) Free
1 kop Kaffe/The DKK 16,-
Irish Coffee DKK 49,-

Spiritus/spirits/Spiritousen 1:

2 cl. Fernet-Branca DKK 29,-
2 cl. Bitter DKK 29,-
2 cl. Snaps DKK 20,-

Spiritus/spirits/Spiritousen 2:

2 cl. Cognac DKK 39,-
2 cl. Whisky DKK 39,-

Vi modtager kun kreditkort eller kontanter i danske kroner som betaling.

We accept only credit cards or cash in Danish kroner as payment.

Wir akzeptieren nur Kreditkarten oder Bargeld in dänischen Kronen als Zahlungsmittel.