

Velkommen

Ærlig mad og gode vine

På Hotel Propellen forkæler vi dine smagsløg med gastronomiske lækkerier, der er tilberedt fra bunden af sæsonens råvarer og skabt gennem godt kokkehåndværk. Vi kalder det ærlig mad.

Vi har sammensat et menukort, hvor der både er plads til dine favoritter og til retter inspireret af årstidens grøntsager, svampe, urter og bær i kombination med kokkenes kreativitet og nysgerrighed.

På vores vinkort finder du spændende vine, flotte årgangsvine og overraskende vine. Vi hjælper dig naturligvis med at vælge den rigtige vin til din madoplevelse.

Vi glæder os til at give dig en restaurantoplevelse med nærvær og smag.

Restaurantchef Mette Lund Finderup & Køkkenchef Jimmy Christensen

"Maden, serveringen og den hyggelige og afslappende atmosfære giver dig og dine gæster en gastronomisk smagsoplevelse, som får jer til at gå smilende fra restauranten".

Restaurantchef Mette Lund Finderup

"Hotel Propellens køkken dufter ikke kun af god mad, men også af holdånd. Vi knokler nemlig sammen for at give dig og dine gæster en god madoplevelse med masser af smagsintensitet."

Køkkenchef Jimmy Christensen



Mette Lund Finderup



Jimmy Christensen

Welcome

Honest food and good wine

At Hotel Propellen, we will pamper your taste buds with gastronomic delights, all of which are skilfully prepared from bottom up, using seasonal ingredients. We call this "honest food".

We have put together a menu which has room for both your favourites and for dishes inspired by seasonal vegetables, mushrooms, herbs and berries, in combination with the creativity and curiosity of our chefs.

Our wine list features exciting wines, exquisite vintage wines and wines that will surprise. We will of course help you to choose the right wines to suit your dining experience.

We look forward to offering you a restaurant experience that is both intimate and tasteful.

Restaurant Manager Mette Lund Finderup and Head Chef Jimmy Christensen

"Food, service and the cosy and relaxing atmosphere will give you and your guests a gastronomic tasting experience that will make you leave the restaurant with a smile."

Restaurant Manager Mette Lund Finderup

"The kitchen at Hotel Propellen smells not only of good food, but also of team spirit. We all work together to give you and your guests a good dining experience with plenty of intense flavours."

Head Chef Jimmy Christensen

Willkommen

Ehrliche Speisen und guter Wein

Im Hotel Propellen verwöhnen wir Ihren Gaumen mit gastronomischen Besonderheiten, die mit gutem Küchenhandwerk von Grund auf aus saisonalen Zutaten zubereitet werden. Das nennen wir ehrliche Speisen.

Wir haben eine Speisekarte zusammengestellt, auf denen Sie sowohl Ihre Favoriten finden als auch Gerichte, die durch Gemüse, Pilze, Kräuter und Beeren der Jahreszeit, in Kombination mit der Kreativität und Neugier der Küche angeregt wurden.

Unsere Weinkarte enthält interessante Weine, hervorragende Jahrgangsweine und überraschende Weine. Natürlich beraten wir Sie gern bei der Wahl des passenden Weins zu Ihrem Geschmackserlebnis.

"Wir freuen uns, Ihnen einen Restaurantsaufenthalt mit persönlicher Zuwendung und Geschmack zu bieten".

Restaurantleiterin Mette Lund Finderup u. Küchenchef Jimmy Christensen

„Die Gerichte, der Service und die gemütliche, entspannte Atmosphäre bieten Ihnen und Ihren Gästen ein gastronomisches Erlebnis, das Sie unser Restaurant lächelnd verlassen lässt“.

Restaurantleiterin Mette Lund Finderup

„Die Küche des Hotels Propellen duftet nicht nur nach gutem Essen, sondern auch nach Teamgeist. Wir arbeiten nämlich gemeinsam hart, um Ihnen und Ihren Gästen ein gelungenes Essenserlebnis mit einer Fülle von Geschmacksintensität zu bieten.“

Küchenchef Jimmy Christensen

Gourmetmenu - Gourmet menu - Gourmetmenü

Vinmenu - Wine menu - Weinkarte

- Gf** Røgede kammuslinger med syltede selleri, syrligt æble, boghvedekerner og havesyre
Smoked scallops with pickled celeriac, sourish apple, buckwheat kernels and garden sorrel
Lf Geräucherte Jakobsmuschel mit eingelegte Sellerie, säuerlicher Apfel, Buchweizenkerne und Garten-Sauerampfer

Vin/Wine/Wein: 2014 Pinot Blanc. Trimbach, Alsace

Kyllingeterrin med toast, merianolie, syltede kantareller og svampestøv

- Lf** Terrine of chicken with toast, oil of marjoram, pickled chanterelles and mushroom dust
Hähnchenterrine mit Toastbrot, Majoranöl, eingelegte Pfifferlinge und Pilzstaub

Vin/Wine/Wein: 2013 Auzells, Tomás Cusiné, Spanien

Braiseret svinebryst med confiterede jordskokker, sort hvidløg, jordskokker i kamillete, rösti og glace

- Gf** Braised breast of pork with Jerusalem artichokes confit, black garlic, Jerusalem artichokes in chamomile tea, rösti and glace
Geschmorte Schweinebrust mit Topinamburen-Confit, schwarzer Knoblauch, Topinamburen in Kamillentee, Rösti und Glace

Vin/Wine/Wein: 2006 Pommard, Coche-Bizouard, Frankrig

Karamelliseret Gammel Knas med rugbrødsgrubbe, citronverbena og citronconfit

Caramelised Gammel Knas with rye bread crumble, lemon verbena and lemon confit

Karamelliserede Gammel Knas mit Roggenbrotstreusel, Zitronenverbena, Zitronenconfit

Vin/Wine/Wein: 2012 Shiraz, Campbells, Australien

Tonkabønne parfait med syltede stikkelsbær, marengs og skovsyre

- Gf** Tonka bean parfait with pickled gooseberries, meringue and wood sorrel
Tonkabohnenparfait mit eingelegten Stachelbeeren, Baisers und Wald-Sauerklee

Vin/Wine/Wein: 2012 Eroica Gold Riesling, Chateau ste. Michelle, Washington State, USA

Gourmetmenu - Gourmet menu - Gourmetmenü

2 retter/courses/Gänge : DKK. 338,-

3 retter/courses/Gänge : DKK. 428,-

4 retter/courses/Gänge : DKK. 458,-

5 retter/courses/Gänge : DKK. 498,-

Vinmenu - Wine menu - Weinkarte

2 glas/glasses/Gläser : DKK. 165,-

3 glas/glasses/Gläser : DKK. 240,-

4 glas/glasses/Gläser : DKK. 315,-

5 glas/glasses/Gläser : DKK. 390,-

Gf Glutenfri

Lf Laktosefri

Forretter - Starters - Vorspeisen

Kartoffelsuppe - sprød chorizo - purløgssolie - porrestøv

DKK 120,-

Gf Potato soup - crispy chorizo - chives oil - leek dust

Kartoffelsuppe - knusprige Chorizo - Schnittlauchöl - Porreestaub

Vitello Tonnato af kalvemørbrad - friterede capers - krydderurter

DKK 120,-

Lf **Gf** Vitello Tonnato of veal tenderloin - fried capers - herbs

Vitello Tonnato vom Kalbsfilet - frittierte Kaper - Gewürzkräutern

Blåmuslinger - mjød fra Billund Bryghus - persille - urter

DKK 120,-

Gf Blue mussels - mead from Billund Bryghus - parsley - herb

Miesmuscheln - Met von Billund Bryghus - Petersilie - Kräuter

Marmoreret lange - syltet glaskål - friteret kål - mild chilicreme

DKK 120,-

Lf **Gf** Marbled ling - pickled kohlrabi - fried cabbage - mild chili cream

Marmorierter Leng - eingelegter Kohlrabi - frittierter Kohl - milde Chilicreme

Svinekæbe - ristede hasselnødder - fermenteret peber - spæde salater - citronsaUCE

DKK 120,-

Gf Cheek of pork - roasted hazelnuts - fermented pepper - baby lettuces - lemon sauce

Schweinebäckchen - geröstete Haselnüsse - fermentierter Pfeffer - jungen Salaten - Zitronensauce

Brød og smør til alle forretter

Bread and butter are served with all starters

Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert

Gf Glutenfri

Lf Laktosefri



Hovedretter - Main courses - Hauptgerichte

Husk at vælge tilbehør til din hovedret - næste side / Main courses: Remember accompaniments for your main course - next page

Hauptgerichte: Bitte Beilage für Ihren Hauptgericht bestellen - nächste Seite

Kylling fra Hopballe Mølle - Perlebyg - kantareller - majs - estragon DKK 235,-

Chicken from Hopballe Mølle - pearl barley - chanterelles - sweetcorn - tarragon

Hühnchen von Hopballe Mølle - Perlgraupe - Pfifferlinge - Mais - Estragon

Ribeye 250 g - karotter - kryddersmør - tapiokaflager DKK 265,-

Gf Rib eye 250 g - baby carrots - herb butter - Tapioca flakes

Rib Eye 250 g - Karotten - Kräuterbutter - Tapiokaflocken

Havkatfilet - spidskål - hummersauce DKK 215,-

Gf Fillet of catfish - pointed cabbage - lobster sauce

Seewolffilet - Spitzkohl - Hummersauce

Braiseret svinebryst - løgmarmelade- skorzonerrødder i brunet smør - nedkogt glace DKK 225,-

Gf Braised breast of pork - onion marmalade - scorzonera in browned butter - reduced glace

Braisierte Schweinebrust - Zwiebelkonfitüre - Schwarzwurzel in gebräuntem Butter - reduzierter Glace

Wienerschnitzel af kalveinderlår - ærter - pommes sautée - skysauce DKK 235,-

Wiener schnitzel of veal topside - peas - pommes sautée - gravy

Wienerschnitzel aus der Kalbskeule - Erbsen - Pommes sautée - Sauce vom Bratensaft

Kaptajnens favorit (dagens ret) - Captain's favourite (today's course) - Käptens Leibgericht (Tagesgericht) DKK 149,-

Kaptajnens 1- 2- eller 3-retters menu - spørg betjeningen DKK 175,- DKK 260,- DKK 325,-

The captain's one - two or three-course meal - please ask your waiter or waitress

Das ein - zwei oder dreigängige Menü des Kapitäns - bitte Bedienung fragen

Det grønne valg/ The green choice/ Die grüne Wahl

Stegt spidskål - salvie - mandler - løgbouillon DKK 185,-

Fried pointed cabbage - sage - almonds - onion bouillon

Gebatener Spitzkohl - Salbei - Mandel - Zwiebelbouillon

Kyllingebryst kan tilkøbes DKK 65,-

Extra: Breast of chicken DKK 65,-

Zukauf Hähnchenbrust DKK 65,-

Gf Glutenfri

Lf Laktosefri

Tilbehør til hovedret - Accompaniments - Zubehör

Tilbehør DKK 35,- pr. stk. · Accompaniments for main course: DKK 35 each · Zubehör für Ihr Hauptgericht: 35,-/Stck.

Knust kartoffel

Ⓞ Gf Crashed potato

Zerstoßene Kartoffel

Kartofler slynget i smør og krydderurter

Ⓞ Gf Potatoes tossed in butter and herbs

In Butter geschleuderte Kartoffeln und Gewürzkräutern

Pommes frites

Ⓞ Gf French fries

Pommes frites

Grøn salat med vinaigrette

Ⓞ Gf Green salad with vinaigrette

Grüner Salat mit Vinaigrette



Ⓞ Gf Glutenfri

Ⓞ Lf Laktosefri

Desserter - Desserts - Desserts

Hvid chokolade og ymermousse - syltet havtorn - passionsfrugt crumble - ananas - kirsebær

DKK 98,-

Gf White chocolate and junket mousse - pickled sea buckthorn - passion fruit crumble - pineapple - cherry

Weißer Schokolade und Jogurtmousse - eingelegter Sanddorn - Passionsfrucht Streussel - Ananas - Kirschen

3 slags oste fra UNIKA - ristet rugbrød - hjemmesylt

DKK 98,-

Trio of UNIKA gourmet cheeses with toasted rye bread and home-made pickle

3 UNIKA-Käsen mit geröstetem Roggenbrot und hausgemachter Konfitür

Crème brûlée - hvid chokolade - citron-sorbet

DKK 98,-

Gf Crème brûlée - white chocolate - lemon sorbet

Crème brûlée - weiße Schokolade - Zitronensorbet

Ny fortolkning af "Kæmpe Eskimo": Solbærmousse – chokoladeskaller - vaniljesauce

DKK 98,-

Gf "Kæmpe Eskimo" the classic Danish ice cream reinvented: Blackcurrant mousse - chocolate shells - vanilla sauce

"Kæmpe Eskimo"-eis Neuer Art: Johannisbeerenmousse - Schokoladeschalen - Vanillesauce

Gf Glutenfri

Lf Laktosefri

Alle retterne kan leveres som roomservice - tillæg pr. bestilling DKK 55,-

All the dishes are available as room service - charge per order DKK 55, -

Alle Gerichte sind als Zimmerservice erhältlich - Anlage pro Bestellung DKK 55, -

