

RESTAURANT HUL 19

FROKOSTKORT



Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table

Serveres fra 12.00 – 16.00 / Served from 12.00 – 16.00

SMØRREBRØD

1 stykke valgfri smørrebrød 79,-
1 pieces of open face sandwich of your choice

3 x uspecificeret smørrebrød 179,-
 (Køkkenet vælger)
3 x unspecified open-faced sandwich
(Kitchens chioce)

Vælg mellem:
 Hønsesalat – svampe – bacon
Chicken salad – mushrooms - bacon

Æg – rejer – citronmayonnaise
Egg – shrimps – lemon mayonnaise

Marineret sild – karrysalat – æg
Marinated herring – curry salad - egg

Roastbeef – remoulade – sprøde løg
Roast beef – remoulade – crispy onion

Avocado – hytteost – olivenolie
Avocado – cottage cheese – olive oil

Ved valg af glutenfri brød til dit smørrebrød, tillægges der en pris pr. stk. 20,-
/When choosing gluten free bread for you open face sandwich, a price is added per person

LUNE RETTER

Stjernesked med håndpillede rejer, tomatiseret dressing & krydderurtesalat 165,-
/Fried fish on bread with shrimps, tomato cream & fresh herbs

Frikadeller med surt & kartoffelsalat 165,-
/Meatballs from pork with pickles & potato salad

Boeuf sauté stroganoff med østers hatte & piment 275,-
/Boeuf sauté stroganoff with oyster mushroom & piment

Ved valg af glutenfri brød, tillægges der en pris pr. stk. 20,-
/By choosing gluten free bread, a price is added per pcs

SØDT

Medalje 65,-
/Butter biscuit with whipped cream & jam

Nøddetærte 65,-
/Hazelnut pie with chocolate



Serveres fra 12.00 – 17.30 / served from 12.00 – 17.30

TAPAS

Tapas-tallerken med specialiteter & sylterier fra Rævhede 145,-
/Tapas plate with specialties & pickles from Rævhede

SALATER

Cæsar salat med kylling, parmesan & croutons 145,-
/Cæsar salad with chicken, parmesan & croutons

Sprød spidskålsalat med sesamdressing & varmrøget laks 145,-
/Crispy salads with cabbage, sesame dressing & hot smoked salmon

Salat af tomater med stracciatella, olivenolie & basilikum 145,-
/Tomato salad with stracciatella, olive oil & basil (Vegetarian)

Salad niçoise med æg, oliven, kartofler & bonito tun 145,-
/Salad niçoise with egg, olive, potatoes & bonito tuna

SANDWICH

Club sandwich med karrydressing, kylling & sprød bacon 145,-
/Club sandwich with curry dressing, chicken & crispy bacon

Røget laks med flødeost & avocado 145,-
/Smoked salmon with crème cheese & avocado

Mortadella sandwich med stracciatella, olivenolie & rucola 145,-
/Mortadella sandwich with stracciatella, olive oil & rucola

Ved valg af glutenfri brød, tillægges der en pris pr. stk. 20,-
/When choosing gluten free bread, a price is added per person

HUL 19 FROKOST



Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table

Serveres fra 12.00 – 17.30 / Served from 12.00 – 17.30

PIZZA

No. 1

Tomat – frisk mozzarella – basilikum 125,-
/Tomato – mozzarella – basil (Vegetarian)

No. 2

Tomat - mozzarella – fennikel salami – syltede grønne tomater 125,-
/Tomato – mozzarella – fennel salami – pickled green tomatoes

No. 3

Mascarpone - mozzarella – frisk tomat – kartoffel – rosmarin – sort peber 125,-
/Mascarpone – mozzarella – fresh tomato – potatoes – rosemary – black pepper (Vegetarian)

No. 4

Calzone - tomat - mozzarella - urtekogt skinke 135,-
/Calzone - tomato – mozzarella – ham

No. 5

Tomat - mozzarella - pepperoni - parmesan 135,-
/Tomato – mozzarella – pepperoni – parmesan

No. 6

Tomat - mozzarella – urtekogt skinke - champignon – artiskok 135,-
/Tomato – mozzarella – ham – mushrooms – artichoke

No. 7

Kebab af lam – persille – rødløg - sumak 135,-
/Lamb kebabs – parsley – red onion - sumak

No. 8

Tomat - mozzarella - oksefars – marinerede grøntsager 135,-
/Tomato – mozzarella – beef – marinated vegetables

No. 9

Creme fraiche - ost "Gammel knas" - peberbacon – karamelliserede løg 135,-
/Creme fraiche – Danish cheese "Gammel Knas" – Pepper bacon - caramelized onions

No. 10

Mozzarella - "Gammelknas" - ansjoser – oliven - kapers 165,-
/Mozzarella - "Gammelknas"/Danish cheese – anchovies - olive & capers

Ved valg af glutenfri pizzabund, tillægges der en pris pr. stk. 20,-
/When choosing gluten free pizza, a price is added per person

HUL 19 FROKOST



Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table

Serveres fra 12.00 – 17.30 / Served from 12.00 – 17.30

BØRNEMENU

/Children's menu

Alle børneretter serveres med et lille udvalg af sprøde grøntsager, pommes frites & dressing.

/All children's menus are served with a small selection of crispy vegetables, French fries & dressing

For at undgå madspild laves der små portioner – dog er en opfyldning uden beregning muligt.

/To avoid food waste, small portions are made, however one refill are free of charge is possible.

Børnemenuerne kan kun bestilles til børn under 12 år.

Kids menus can only be ordered for kids under 12 years of age.

Sprøde nuggets <i>/Crispy nuggets</i>	95,-
Sprød fiskefilet <i>/Crispy fish filet</i>	95,-
Pizza med skinke & ost <i>/Pizza with ham & cheese</i>	95,-
Pizza med pepperoni & ost <i>/Pizza with pepperoni & cheese</i>	95,-
Børneis med chokoladesauce <i>/Ice cream with chocolate sauce</i>	95,-

HUL 19 - AFTENKORT

AFTENKORT



Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table

Serveres fra 17.30 – 21.30 / Served from 17.30 – 21.30

BRASSERIE MENU UGE 15 - 19

Den 10. april – 14. maj 2024

Blancherede hvide asparges

/Blanched white asparagus

Håndpillede rejer & hollandaise
/Hand-peeled shrimps & hollandaise sauce

135,-

Ceviche

/Ceviche

Kinaradisse & grøn chili

/Chinese radish & green chili

135,-

Svinemørbrad af tungsvin

/Pork tenderloin

Butterdej & ramsløg

/Puff pastry & wild garlic

275,-

Ymer

/Soured dairy

Havesyre & makron

/Sorrel & macaron

115,-

2 RETTER 375,-

Blancherede hvide asparges & Svinemørbrad af tungsvin

Tilhørende vinmenu 2 glas 215,-

3 RETTER 425,-

Blancherede hvide asparges, Svinemørbrad af tungsvin & Ymer

Tilhørende vinmenu 3 glas 295,-

4 RETTER 475,-

Blancherede hvide asparges, Cervice, Svinemørbrad af tungsvin & Ymer

Tilhørende vinmenu 4 glas 375,-



Serveres fra 17.30 – 21.30 / Served from 17.30 – 21.30

BRASSERIE MENU UGE 20 - 23

Den 15. maj – 11. juni 2024

Koldrøget laksetatar

/Coldsmoked salmon tartare

Citron & kapers

/Lemon & capers

135,-

Grillede grønne asparges

/Grilled asparagus

Ventrèche & friskost

/Ventrèche & butter cheese

135,-

Perlehønebryst

/Guinea fowl breast

Sommergrønt & let hønsesky

/Summer greens & gravy

275,-

Rabarber

/Rhubarb

Hybenrose & tonga-nød

/Rose Haw & tonga nuts

115,-

2 RETTER 375,-

Koldrøget laksetatar & Perlehønebryst

Tilhørende vinmenu 2 glas 215,-

3 RETTER 425,-

Koldrøget laksetatar, Perlehønebryst & Rabarber

Tilhørende vinmenu 3 glas 295,-

4 RETTER 475,-

Koldrøget laksetatar, Grønne asparges, Perlehønebryst & Rabarber

Tilhørende vinmenu 4 glas 375,-



Serveres fra 17.30 – 21.30 / served from 17.30 – 21.30

HUL 19 - AFTENKORT

FORRETTER	
Forret fra ugemenu <i>/Starter from the Brasseriemenu</i>	135,-
Mellemret fra ugemenu <i>/Starter from the Brasseriemenu</i>	135,-
Koldrøget laks med citron, vagtelæg & dild <i>/Cold smoked salmon with lemon, quail eggs & dill</i>	135,-
Tartar af saltet okse med savoy kål & ristet peber <i>/Tartare from salted beef with savoy cabbage & roasted pepper</i>	135,-
Tapas-tallerken med specialiteter & sylterier fra Rævhede <i>/Tapas plate with specialties & pickles from Rævhede</i>	145,-
HOVEDRETTER	
Peberbøf af mørbrad, sprød kartoffel, løg & pebersauce <i>/Pepper steak from tenderloin, crispy potatoes, onion & pepper sauce</i>	275,-
Hovedret fra ugemenu <i>/Main course from the Brasseriemenu</i>	275,-
Stegt hvidfisk med ratatouille & olivenolie blanquette <i>/Roasted whitefish with ratatouille & olive oil blanquette</i>	275,-
Boeuf sauté stroganoff med østers hatte & piment <i>/Boeuf sauté stroganoff with oyster mushroom & piment</i>	275,-
DESSERTER & OST	
Isbombe med marengs, vanilje & solbær <i>/Ice cream bomb with meringue, vanilla & blackcurrant</i>	115,-
Citronmousse med hvid chokolade & kærnemælk <i>/Lemonmousse with white chocolate & buttermilk</i>	115,-
Creme Brûlée med hindbærsorbet <i>/Creme Brûlée with raspberry sorbet</i>	115,-
4 gode oste fra nordiske mejerier <i>/4 kinds of Nordic cheese with homemade garnish</i>	135,-
Dessert fra ugemenu <i>/Dessert from the Brasseriemenu</i>	115,-

Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table



Serveres fra 17.30 – 21.30 / Served from 17.30 – 21.30

PIZZA

No. 1

Tomat – frisk mozzarella – basilikum 125,-
/Tomato – mozzarella – basil (Vegetarian)

No. 2

Tomat - mozzarella – fennikel salami – syltede grønne tomater 125,-
/Tomato – mozzarella – fennel salami – pickled green tomatoes

No. 3

Mascarpone - mozzarella – frisk tomat – kartoffel – rosmarin – sort peber 125,-
/Mascarpone – mozzarella – fresh tomato – potatoes – rosemary – black pepper (Vegetarian)

No. 4

Calzone - tomat - mozzarella - urtekogt skinke 135,-
/Calzone - tomato – mozzarella – ham

No. 5

Tomat - mozzarella - pepperoni - parmesan 135,-
/Tomato – mozzarella – pepperoni – parmesan

No. 6

Tomat - mozzarella – urtekogt skinke - champignon – artiskok 135,-
/Tomato – mozzarella – ham – mushrooms – artichoke

No. 7

Kebab af lam – persille – rødløg - sumak 135,-
/Lamb kebabs – parsley – red onion - sumak

No. 8

Tomat - mozzarella - oksefars – marinerede grøntsager 135,-
/Tomato – mozzarella – beef – marinated vegetables

No. 9

Creme fraiche - osten "Gammel knas"- peberbacon – karamelliserede løg 129,-
/Creme fraiche – Danish cheese "Gammel Knas" – Pepper bacon - caramelized onions

No. 10

Mozzarella - "Gammelknas" - ansjoser – oliven - kapers 125,-
/Mozzarella - "Gammelknas"/Danish cheese – anchovies - olive & capers

Ved valg af glutenfri pizzabund, tillægges der en pris pr. stk. 20,-
/When choosing gluten free pizza, a price is added per person

HUL 19 - AFTENKORT



Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table

Serveres fra 17.30– 21.30 / Served from 17.30 – 21.30

HUL 19 - AFTENKORT

SALATER

Cæsar salat med kylling, parmesan & croutons <i>/Cæsar salad with chicken, parmesan & croutons</i>	145,-
Sprød spidskålsalat med sesamdressing & varmrøget laks <i>/Crispy salads with cabbage, sesame dressing & hot smoked salmon</i>	145,-
Salat af tomater med stracciatella, olivenolie & basilikum <i>/Tomato salad with stracciatella, olive oil & basil</i>	145,- (Vegetarian)
Salad niçoise med æg, oliven, kartofler & bonito tun <i>/Salad niçoise with egg, olive, potatoes & bonito tuna</i>	145,-

BØRNEMENU

/Children's menu

Alle børneretter serveres med et lille udvalg af sprøde grøntsager, pommes frites & dressing.

/All children's menus are served with a small selection of crispy vegetables, French fries & dressing

For at undgå madspild laves der små portioner – dog er en opfyldning uden beregning muligt.

/To avoid food waste, small portions are made, however one refill are free of charge is possible.

Børnemenuerne kan kun bestilles til børn under 12 år.

Kids menus can only be ordered for kids under 12 years of age.

Sprøde nuggets <i>/Crispy nuggets</i>	95,-
Sprød fiskefilet <i>/Crispy fish filet</i>	95,-
Pizza med skinke & ost <i>/Pizza with ham & cheese</i>	95,-
Pizza med pepperoni & ost <i>/Pizza with pepperoni & cheese</i>	95,-
Børneis med chokoladesauce <i>/Ice cream with chocolate sauce</i>	95,-

Vi forbeholder os retten til kun at udstede 1 regning pr. bord /We reserve the right to handle only 1 check pr. table

