

# Bindslev Hotel

MENUKORT

## Velkommen til Bindslev Hotel



Jeg håber, at I får en god og hyggelig oplevelse!

Venlig hilsen

Heidi Stenvei  
Kok og restauratør

**ÅBNINGSTIDER**  
Køkkenet åbner kl. 12.00  
og lukker dagligt kl. 20.00

[www.bindslev-hotel.dk](http://www.bindslev-hotel.dk)

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

## Historien om Bindslev Hotel

Bindslev Hotel er et hotel med sjæl og ånd!

Hotellet var oprindelig byens skole. I 1920 blev skolen solgt til et andelsselskab, der etablerede Bindslev Hotel på samme plads, hvor hotellet ligger i dag.

I takt med at Bindslev by voksede, fik hotellet brug for mere plads, og i starten af krigsårene blev den nuværende hovedbygning opført. I 1999 fulgte så endnu en udvidelse med byggeriet af den nuværende a la carte-restaurant – i daglig tale kaldet cafeen, der osrer af hygge og god mad.

Oprindelig blev hotellet drevet som et afholdshotel, hvilket fortsatte helt frem til 1963, hvor spiritusbevillingen blev søgt, så gæster for første gang kunne nyde både vin, øl og en dram.

Hotellet har mange år på bagen, men der er løbende sket forbedringer som med byggeriet af cafeen. Senest er hotellets store festsal blevet renoveret, så den fremstår flot og lys omkranset af hvide paneler på væggene.

Bindslev Hotel råder over fem dobbeltværelser og fire enkeltværelser. Ingen af værelserne er ens, men de er alle præget af den hjemlige hygge, der karakteriserer hotellet.

I dag drives hotellet af kok og restauratør Heidi Stenvei, der overtog stedet i foråret 2010. Når dørene i dag åbnes, sker det til et af landsdeles mest charmerende hoteller med et køkken, der høster stor ros.

Bindslev Hotel er på grund af sin placering og historie et naturligt midtpunkt i Bindslev og lokalområdet. Det kommer ikke mindst til udtryk om sommeren, når byen hver lørdag i juli afvikler de populære torvemarker. Så dækker hotellet op udendørs og serverer hjemmelavede fiskefrikadeller - til stor fornøjelse for både lokale og gæster udefra!

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### FROKOSTRETTER

Stjernesked Serveres med 2 stegte fiskefileter, rejer og asparges.	kr.	98,-
Skinkeomelet Hertil serveres en grøn salat og lunt brød.	kr.	78,-
Clubsandwich Ristet sandwichbrød m. stegt kyllingebryst, bacon, sprøde salater og hjemmerørt karrydressing.	kr.	89,-
Bindslev Platte 2 slags sild med karrysalat, fiskefilet m. remoulade og citron, mørbradbøf m. bløde løg og surt og 2 slags ost. Hertil brød og smør. (min. 2 couverter)	kr.	135,-
Fiskefilet Sprøde fiskefileter med remoulade, rugbrød og smør.	kr.	78,-
Smørrebrød Uspecificeret smørrebrød pr. stk.	kr.	32,-
Mørbradbøffer Mørbradbøffer med bløde løg, surt, rugbrød og smør.	kr.	95,-
Frokoststeak 150 gram steak skåret af oksefilet med pommes frites. Hertil en sprød salat og tomatiseret flødesauce tilsmagt m. whisky.	kr.	135,-

*Frokostretter serveres mellem kl. 12 og 15.*

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### FORRETTER

Rejecocktail Klassisk rejecocktail.	kr.	78,-
Variation af pølser En variation af lækre spanske og italienske pølser med artiskokker og oliven.	kr.	78,-
Røget dyrekølle Røget dyrekølle på en bund af sprød salat samt flødetyttebærrod.	kr.	74,-
Lakserose Honningbagt lakserose m. parmesan og citronolie.	kr.	74,-



*Alle forretter serveres med lunt brød.*

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### FISKERETTER

Stjernesked Stort aftenstjernesked m. 2 store, stegte fiskefileter toppet med rejer og asparges og pyntet med en røget lakserose.	kr.	138,-
Ristet laks Ristet laks serveret med årstidens friske grøntsager, smørristede kartofler og hvidvinsauce.	kr.	178,-
Krydderstegt torsk Krydderstegt torskeloins m. årstidens grøntsager, smørristede kartofler og mild flødedijonsauce.	kr.	175,-

### STEGERETTER

Wienerschnitzel Wienerschnitzel af svinemørbrad med ærter, pommes sautéés, smørsauce og wienergarniture.	kr.	158,-
Cognacboeuf Steak skåret af oksefilet m. årstidens friske grøntsager, bagt kartoffel m. kryddersmør og svampesauce tilsmagt med cognac.	kr.	205,-
Bindslev Steak Steak skåret af oksefilet. Serveres med sprød salat, friske grøntsager, kryddersmør og pommes frites.	kr.	195,-
Engelsk boeuf Klassisk engelsk boeuf skåret af oksefilet m. bløde løg, persille kartofler, surt og pandeskysauce.	kr.	195,-
Mørbradmedaillons 2 stk. svinemørbradmedaillons svøbt i bacon m. årstidens grøntsager, bagt kartoffel med kryddersmør og cognacsauce.	kr.	185,-

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### DESSERTER

Flamberede figner Flamberede figner m. hjemmelavet pernodis. (min. 2 couverter)	kr.	75,-
Husets is Hjemmelavet is med frisk frugt.	kr.	75,-
Ostetallerken 3 slags oste, brød og smør.	kr.	78,-
Bindslev Tallerken Chokoladekage med is og frisk frugt.	kr.	78,-

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### B Ø R N E M E N U E R / F O R B U D T F O R V O K S N E

Rødspættefilet En sprødsteget rødspættefilet med pommes frites.	kr.	65,-
Røde pølser 2 stk. røde pølser med pommes frites.	kr.	65,-
Nuggets Kyllingenuggets med pommes frites.	kr.	65,-
Pizza Pizza med skinke og børnesalat.	kr.	65,-
Børnesteak Steak skåret af oksefilet m. børnesalat og pommefrites.	kr.	125,-

### D E S S E R T E R

Is Kugler af is med chokoladesauce og isvaffel.	kr.	60,-
Pandekage Hjemmelavet pandekage med is og syltetøj.	kr.	60,-

# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### DRIKKEVARER

#### ØL

Tuborg, Carlsberg	kr.	30,-
Tuborg Classic	kr.	30,-
Alkoholfri øl	kr.	30,-

#### VAND

Sodavand 25 cl.	kr.	25,-
Appelsinjuice	kr.	28,-
Æblemost	kr.	28,-
Kildevand	kr.	20,-

#### KAFFE

Kaffe pr. person	kr.	28,-
The pr. person	kr.	28,-
Irish Coffee	kr.	65,-

Husets cognac	kr.	36,-
Baileys Irish Cream	kr.	36,-
Likør	kr.	36,-



# Bindslev Hotel

## MENUKORT

### KLASSISK MENU

(mandag til torsdag)

#### FORRET

Rejecocktail med hjemmebagt flutes og smør.

#### STEGERET

Wienerschnitzel med ærter, pommes  
sautées og smørsauce.

(Schnitzler er skåret af svinemørbrad)

2 RETTER

KR. 165,-