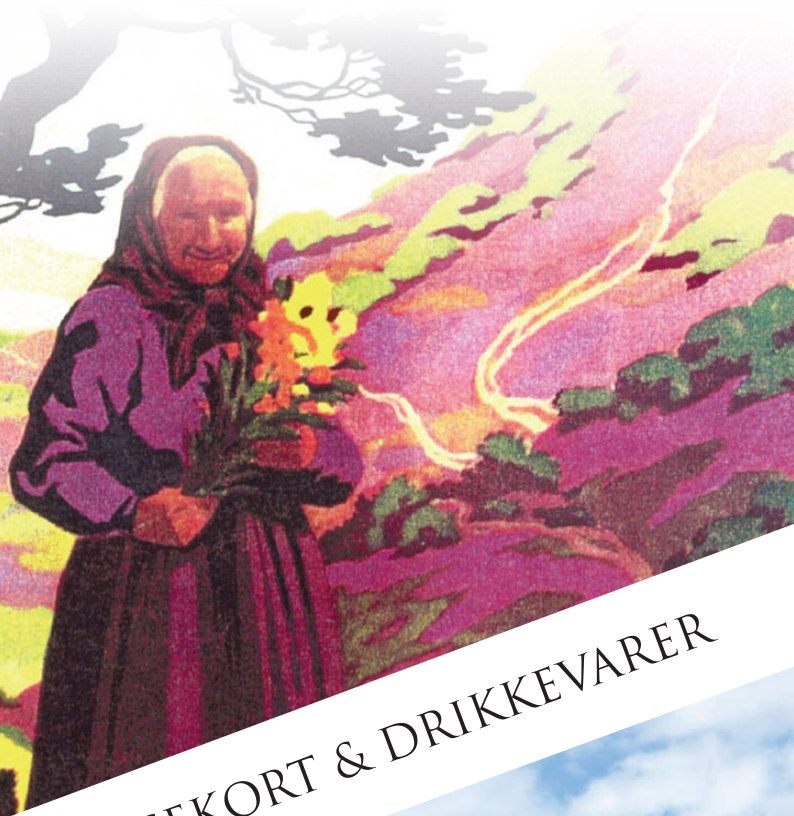


TOPHUSET I REBILD

TOP KARENS TRAKTØRSTED VED INDGANGEN
TIL REBILD BAKKER - SIDEN 1912



SPISEKORT & DRIKKEVARER



Kong Christian d. 10. besøgte altid Top Karen, når han var til Rebildfest og kom også ofte på uanmeldt besøg.

En dag står Kongen pludselig i stuen og møder en ung pige, der hjælper Karen. Den unge pige bliver lidt forvirret og løber ud til Karen i køkkenet og siger "Kongen står inde i stuen" "Jamen, så spørg da' æ' Kong, hva' han vil ha' å' spis bette pige" lød svaret fra Top-Karen. Hun var ikke sådan at slå ud af kurs.

Nu spørger vi også Dem om, hvad De har lyst til at spise...

VELKOMMEN OG VELBEKOMME

PARKERING VED DØREN FOR GANGBESVÆREDE
... og alle andre i dårligt vejr

Rebildvej 27 · 9520 Skørping · Tlf. 98 39 27 16 · www.topkaren.dk

Priser gældende fra 1. marts 2021 - der tages forbehold for ændringer

SPISEKORT

FROKOST 12-17

REBILDPLATTE 188,-

Marineret sild m. karrysalat og æg
Mørbradbeuf m. champignon á la creme og bacon
Hjemmelavet rullepølse m. sky og løg
Brie ost med syltede bær
Hjemmebagt brød

ÆGGEKAGE Pr. person 138,-

Med bacon, tomat, purløg og syltede rødløg
Hjemmebagt brød, Min. 2 personer - ca. 1/2 t. ventetid

PARISERBØF - på smørristet brød 138,-

Med æggeblomme, capers, hakkede løg,
hakkede rødbeder og peberrod

VARMRØGET LAKS - hjemmelavet 138,-

Hjemmelavet varmrøget laks serveret kold
m. hjemmebagt brød

SALAT MED KYLLING 138,-

Med bacon, ananas, karrydressing og hjemmebagt brød

SILDETALLERKEN 118,-

Røde og hvide sild, capers, æg, karrysalat og løg,
hertil hjemmebagt rugbrød

MØRBRADBEUF 108,-

Med champignon á la crème og hjemmebagt rugbrød

BØF MED SPEJLÆG 138,-

Med skysovs med løg, hertil hjemmebagt rugbrød

HJEMMELAVADE FRIKADELLER - 2 stk. 98,-

Med agurkesalat og hjemmebagt rugbrød

SMØRREBRØD - serveres på hjemmebagt rugbrød

Dyrlægens natmad m. fedt sky og løg 88,-
Rullepøsemad m. sennep, sky og løg 88,-
Æggemad m. rejer, caviar og hj. lavet urtecreme 98,-
Kartoffelmad m. hj. lavet urtecreme, bacon, purløg 88,-
Gl. ost m. fedt, sky, løg og rom 98,-

EFTERMIDDAG 12-17

dog 14.30 - 17 når vi har travlt med frokost

KAFFE + KAGETALLERKEN 138,-

1/2 Bolle m. smør, Top Karens Kaffekage, Medalje

KAGER "Saa'n nøj gratværk..."

Hjemmebagt bolle m. smør 40,-
Lagkage m. skovbær 65,-
Medalje 58,-
Top Karens Kaffekringle 45,-
Gammeldaws æblekage 65,-
Månedens skærekage 48,-
Sukkerfri flødekage 58,-

Få et gratis medlemskort. Så giver vi en velkomstdrink eller cognac/baileys til kaffen ved køb af måltid og kaffe.

ONSDAG AFTEN 17 - 22

FORRETTER

Rejecocktail m. hjemmebagt brød 98,-
Månedens suppe m. hjemmebagt brød 88,-
Hjemmelavet varmrøget laks serveret kold
m. hjemmebagt brød 98,-

HOVEDRETTER

Stegt flæsk 158,-

Svumpet eller tørstegt, m. persillesovs, kartofler,
hjemmesyltede tyttebær og rødbeder

Rebildgryde 188,-

Svinemørbrad i pikant flødesovs, brasede kartofler og salat

Kyllingebryst 178,-

Saftigt stegt m. tomat- og peberkompot,
kartoffeltårn og rødvinssovs

TOR. & FRE. AFTEN 17 - 22

FORRETTER

Rejecocktail m. hjemmebagt brød 98,-
Månedens suppe m. hjemmebagt brød 88,-
Hjemmelavet varmrøget laks serveret kold
m. hjemmebagt brød 98,-

HOVEDRETTER

Smørstegt paneret torskeryg 198,-

m. smørstegt spidskål og hakkede hasselnødder

Wienerschnitzel af kalveinderlår 198,-

m. brasede kartofler, ærter og smørsovs

Ribeye steak 268,-

m. bagt løg m. grønsagsfyld, bearnaisesovs,
pommes frites og med eller uden finthakket hvidløg

Kyllingebryst 178,-

Saftigt stegt m. tomat- og peberkompot,
kartoffeltårn og rødvinssovs

Vegetarret - spørg tjeneren 148,-

BØRNERET 98,-

Frikadeller m. pommes frites, ketchup og remoulade

DESSERT ONSDAG - TORSDAG - FREDAG

Gammeldaws æblekage 65,-
Hjemmelavet Nøddeis m. karamel 88,-
Top Karens Pandekager m. hjemmelavet vaniljeis 98,-

Onsdagsmenuer kan også serveres tors. og fre. og omvendt - dog min. 10 personer. Skal forudbestilles mindst en uge før.

DRIKKEVARE

I Kande isvand	35,-
Sodavand - Cola, Cola Zero, Lemon, Appelsin, Danskvand	35,-
Kold hyldeblomstsaft m/citron	35,-
Varm hyldebærsaft m/citron	40,-
Hof, Tuborg & Tuborg Classic	40,-
Fur Renæssance - 1/2 L	68,-
Fur Frokostøl - 1/2 L	60,-
Fur Classic Vulcano - 1/2 L	60,-
Fur Classic Fadbamse - 0,4 L	55,-
Tub 0 - Alkoholfri	40,-
Kaffe / Thé - Adlibitum	40,-
Varm Kakao m. flødeskum - Adlibitum	45,-
Irsk Kaffe	78,-

VINE

VELKOMST

Cava-Bobler <i>Spanien</i>	fl. 248,-
Champagne Bobler <i>Frankrig</i>	fl. 550,-

HVIDVIN

Pinot Grigio <i>Italien</i>	gl./fl. 55,- / 208,-
Gewurtztraminer Alsace <i>Frankrig</i>	278,-
Riesling Alsace Gr. Cru. <i>Frankrig</i>	378,-

RØDVIN

Tracteur De Brunel <i>Frankrig</i>	gl./fl. 55,- / 208,-
Cline Zinfandel <i>Californien</i>	298,-
Valpolicella Ripasso <i>Italien</i>	378,-

ROSEVIN

Chiaretto Bardolino <i>Italien</i>	gl./fl. 55,- / 208,-
------------------------------------	----------------------

ALKOHOLFRI VIN

Hvid / Rød	gl./fl. 55,- / 208,-
------------	----------------------

DESSERTVIN

Portvin - Porto Ruby <i>Portugal</i>	gl. 45,-
Moscato d'Asti <i>Italien</i>	gl. 45,-

SPIRITUS

Cognac / Grand Marnier 2.cl	68,-
Gin / Whiskey / Vodka / Rom 2.cl	45,-
Baileys 3.cl	40,-
Brændevin - Rød Ålb, Export, Brøndum 3.cl	35,-
Brændevin Special - Lyng, Enebær, Porse, Skovbær 3.cl	40,-

ÅBNINGSTIDER

Onsdag - Torsdag	17-22
Fredag <i>Køkkenet lukker kl. 21</i>	17-22
Lørdag - Søndag & Helligdage	12-17

PARKERING VED DØREN FOR GANGBESVÆREDE
... og alle andre i dårligt vejr

*Lukket i januar og februar, dog åben for selskaber.
Åbent hele året rundt for grupper, klubber, selskaber.*