



TOPHUSET



WESTERNHUSET



BLOKHUSET



RØVERLEJR

REBILD BAKKER - DANMARKS FØRSTE NATIONALPARK - SIDEN 1912

Rebild Bakker - det flotte og lyngklædte kuperede landskab, der ligger i utkanten af Rold Skov, er et område rigt på historier, seværdigheder, myter, sagn og spændende personligheder.

”Et hundrede og tyve år før Kristi fødsel, på en tid, da Himmerland var overbefolket, samlede 50.000 cimbrere i Rebild Bakker med Sønderkol som middelpunkt og drog sydpå gennem Hørgdalen for at erobre nyt land.”

Ja sådan fortælles, som nævnt, i et af de mange sagn, der har tilknytning til egnen omkring Rebild og Rold Skov.

Meget er forandret, mens årene er rullet op gennem tiderne. Himmerland er ikke længere overbefolket og beboerne ikke så krigeriske, at de pønser på at erobre nyt land - om end der er mange stærke viljer imellem.

Der hviler dog stadig over denne egn, som netop i kraft af cimbrernes togter træder ind i verdenshistorien længe før nogen anden del af Danmark, et genskær af svundne tider. Om ikke hellig, så er det dog i allerhøjeste grad historisk jord, man træder på, når man er i Rebild og Rold Skov.

GJÆSTGIVERI

Selskaber, Á la carte og Røverne fra Rold.

**“Vi skal begge leve af de vejfarende”,
sagde Røveren til Kromanden.**

TOPHUSET

Top Karens traktørsted ved hovedindgangen til Rebild Bakker, Rebilds ældste spisested - siden 1912 - dansk mad fra de sorte gryder. Plads til 50 personer indenfor og 100 personer i haven eller i telt.

Top Karen startede med at udskænke kogt vand til gæsternes medbragte kaffe, og fandt iøvrigt på sloganet som:
“Sodavand, øl og kaffe, det kan karen skaffe”

WESTERNHUSET

Nabo til Tophuset og med plads til op til 70 personer.

BLOKHUSET

Nabo til Westernhuset og Tophuset. Plads til 130 personer.

★★★★★

De tre huse ejes af Rebild Selskabet, som en del af Rebild Nationalpark siden 1912, og forpagtes af os i et godt samarbejde - nu gennem 20 år.

★★★★★

RØVERLEJREN I ROLD SKOV

Rebild nationalpark - Folklore - Sagn - Legender - Røvergalla
Himmerland når det er værst - og bedst. Scenen for dit næste arrangement, fest, “get together” og lokalhistorie gennem mere end 600 år.
Kapacitet op til 750 personer under overdækkede sejl og træernes kroner.

Så nu skal De blot vælge rammerne, så skal vi nok ‘skræddersy’ festen sammen med Dem. Vi skaber rammerne - De skaber festen.

‘DET Æ WOS MÆ Æ KNOW HOW...’

Med venlig hilsen

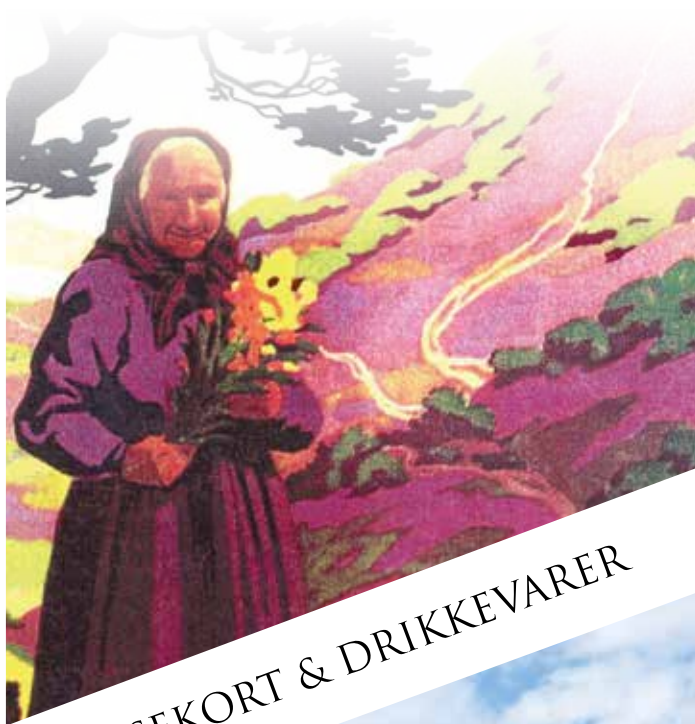
Vivian & Erik

Rebildvej 27 · 9520 Skørping
Tlf. +45 98 39 27 16 · Email: vivian@roldhoej.dk

WWW.TOPKAREN.DK

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 2022 - der tages forbehold for ændringer

— DRIKKEVARER —

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

VINE

VELKOMST

Se også vores drinkskort

Campari & tonic	pr. glas	48,-
Hyldeblomst drink	pr. glas	48,-
Hyldeblomst, hvidvin & danskvand		
Cava-bobler - sælges kun flaskevis	fl.	248,-
Champagne bobler - sælges kun flaskevis	fl.	550,-

HVIDVIN

Pinot Grigio Italien	gl./fl.	68,- / 218,-
Gewurtztraminer Alsace Frankrig		298,-
Riesling Alsace Gr. Cru. Frankrig		378,-

RØDVIN

Tracteur De Brunel Frankrig	gl./fl.	68,- / 218,-
Cline Zinfandel Californien		298,-
Valpolicella Ripasso Italien		378,-

ROSEVIN

Chiaretto Bardolino Italien	gl./fl.	68,- / 218,-
-----------------------------	---------	--------------

ALKOHOLFRI VIN

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

DESSERTVIN

Portvin - Porto Ruby Portugal	gl.	48,-
Moscato d'Asti Italien	gl.	48,-

SPIRITUS

Cognac / Grand Marnier	2.cl./fl.	68,- / 850,-
Gin / Whiskey / Vodka / Rom	2.cl./fl.	45,- / 450,-
Baileys	3.cl./fl.	40,- / 450,-
Brændevin - Rød Ålb, Brøndum	3.cl.	35,-
Brændevin Special - Lyng, Enebær, Porse, Skovbær	3.cl.	40,-

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

ÅBNINGSTIDER

Onsdag - Torsdag	17-22
Fredag Køkkenet lukker kl. 21	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.

SPISEKORT

LØR. - SØN. - HELLIGDAGE FROKOST 12-17

REBILDPLATTE	198,-
Marineret sild m. karrysalat, løg og æg Mørbradbeuf m. Champignon á la creme og bacon Hjemmelavet rullepølse m. sky og løg Hjemmelavet Porretærte Hjemmebagt brød	
ÆGGEKAGE Pr. person	148,-
Med bacon, tomat, syltede rødløg og purløg Dertil serveres rødbeder, sennep og hjemmebagt rugbrød Min. 2 personer - ca. 1/2 t. ventetid	
HJEMMELAVET PORRETÆRTE	68,-
HJEMMERØGET LAKS	148,-
Varm hjemmerøget laks serveres kold på salat m. urtecreme, æg og brød	
SALAT MED KYLLING	148,-
Strimler af kyllingebryst serveret på salat m. ananas, bacon, karrydressing og brød	
SILDETALLERKEN	128,-
Rød sild m. capers og løg Hvid sild m. karrysalat, æg og løg Hertil hjemmebagt rugbrød	
PARISERBØF	148,-
Serveres på hjemmebagt smørristet lyst brød. Dertil serveres hakket løg, capers, hakket rødbeder, peberrod og æggeblomme.	
GAMMELDAWS HAKKEBØF	148,-
m. spejlæg, skysovs og løg Dertil serveres rødbeder og hjemmebagt rugbrød	
MØRBRADBEUF	108,-
Med champignon á la crème og hjemmebagt rugbrød	
HJEMMELAVADE FRIKADELLER - 2 stk.	108,-
Serveres m. agurkesalat og hjemmebagt rugbrød	
SMØRREBRØD - serveres på hjemmebagt rugbrød	
Vi anbefaler 2 stk. som et måltid	
Æggemad m. rejer, kaviar & urtecreme	98,-
Kartoffelmad m. urtecreme, bacon & purløg	88,-
Rullepølsemad serveres på fedt m. sky, sennep & løg	88,-
Rød pølsemad m. det hele & røræg	98,-
Gammel ost serveres på fedt m. sky, løg & rom	98,-

EFTERMIDDAG 12-17

dog 14.30 - 17 når vi har travlt med frokost

KAFFE & KAGETALLERKEN	148,-
1/2 Bolle m. smør, Top Karens Kaffekringle, Medalje	
KAGER "Saa'n nøj gratværk..."	
Hjemmebagt bolle m. smør	40,-
Lagkage m. skovbær	65,-
Medalje	65,-
Top Karens Kaffekringle	48,-
Gammeldaws æblekage	65,-
Skærekage	48,-

SERVERES ALLE DAGE

VEGETARRET - spørg tjeneren	168,-
BØRNERET	98,-
Frikadeller m. pommes frites, ketchup og remoulade	
HUSMANDS KOST - spørg tjeneren	128,-

ONS. - TOR. - FRE. KL. 17 - 22

FORRETTER

Rejecocktail m. hjemmebagt brød	108,-
Varm hjemmerøget laks serveres kold m. hjemmebagt brød	108,-
Suppe m. hjemmebagt brød - spørg tjeneren	88,-
3 små skaller af butterdej bestående af:	128,-
Varm hjemmerøget laks serveres kold m. syltede rødløg	
Rejer m. urtecreme	
Kylling m. karrycreme	

HOVEDRETTER ONSDAG

Stegt flæsk - ad libitum pr. person	168,-
Svumpet eller tørstegt m. persillesovs, kartofler, hjemmesyltede tyttebær og rødbeder	

Rebildgryde	188,-
Svinemørbrad i pikant flødesovs m. bacon dertil serveres brasede kartofler og salat	

Kyllingebryst	178,-
Saftig stegt dertil serveres et bagt løg m. tomat- og peberkompot, kartoffelmos og rødvinssovs	

Husmandskost - spørg tjeneren	128,-
--------------------------------------	-------

HOVEDRETTER TORSDAG & FREDAG

Smørstegt paneret torskerøg	208,-
Serveres m. smørstegt spidskål, hjemmesyltede rødløg og hakkede hasselnødder	

Wienerschnitzel af kalveinderlår	208,-
Serveres m. brasede kartofler, ærter, dreng og smørsovs	

Skafte kortelet af gris	188,-
Serveres m. pande sovs, kartofler og rødkål	

Kyllingebryst	178,-
Saftig stegt dertil serveres et bagt løg m. tomat- og peberkompot, kartoffelmos og rødvinssovs	

Ribeye steak	278,-
Dertil serveres bagt løg m. tomat- og peberkompot, bearnaisesovs, pommes frites eller bagt kartoffel m. kryddersmør og finthakkede hvidløg	

Husmandskost - spørg tjeneren	128,-
--------------------------------------	-------

DESSERT

Gammeldaws æblekage	65,-
Karamelliseret æble m. hjemmelavet vaniljeis	98,-
Top Karens Pandekager m. hjemmelavet vaniljeis	108,-

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

SELSKABSRETTER

Sammensæt evt. selv deres menu i samråd med vores køkkenchef.

BRUNCH - i 4 timer 279,-

Æggekage, Rullepølse, leverpostej, 2 slags ost, pandekager & kringle

Kaffe/thé & juice

Dertil hjemmebagt brød og hjemmebagte brunch boller

FORRETTER

Tarteletter m. høns i asparges 98,-

Rejecocktail m. hjemmebagt brød 108,-

Varm hjemmerøget laks serveres kold på salat m. urtecreme og hjemmebagt brød 108,-

Suppe m. hjemmebagt brød - flere varianter 88,-

3 små skaller af butterdej bestående af:

Rejer m. urtecreme, Kylling m. karrycreme, Varm hjemmerøget laks serveres kold m. syltede rødløg 128,-

HOVEDRETTER

Oksefilet rosa stegt m. årstidens grønt, små smørstegte kartofler og rødvinssovs 218,-

Kalvefilet rosa stegt m. perleløg, grønne bønner, pommés macaire og skysovs 218,-

Kyllinge bryst saftig stegt dertil bagt løg m. tomat- og peberkompot, kartoffelmos og rødvinssovs 178,-

Svinefilet m. årstidens grønt, små ristede kartofler og svampesovs 198,-

VEGETARRETTER EFTER AFTALE 168,- - BØRN U. 10 ÅR - HALV PRIS

DESSERT

Gammeldaws æblekage 65,-

Top Karens Rødgrød
m. hjemmelavet vaniljeis 68,-

Top Karens Pandekager
m. hjemmelavet vaniljeis 108,-

Karamelliseret æble m.
Hjemmelavet vaniljeis 98,-

Medbragt kage – pr. kuvert 30,-

NATMAD

Frikadeller m. kold kartoffelsalat 108,-

Æggekage 148,-

Med bacon, tomat, syltede rødløg
og purløg. Dertil serveres rødbeder,
sennep og hjemmebagt rugbrød

Hotdog m. tilbehør 88,-

Chilisuppe m. hjemmebagt brød 88,-

VORES FORSLAG - PRISBASKER

GRILLBUFFET

3 slags kød, der skæres ved buffet. Dertil 2 slags kartofler,
lækker blandet salat, rødvinssovs og hjemmebagt brød.

Top Karens Rødgrød m. hjemmelavet vaniljeis

Kr. 298,-

VI SKRÆDDERSYR DIN FEST

Alt vores mad kan kombineres og serveres i en skøn blanding, morgen, middag og aften.

Der kan også vælges fra vores á la carte spisekort efter nærmere aftale.

Se også vores "Røvermad" der oftest serveres i skoven eller i vores huse.

Mange af vores mange gæster foretrækker en fast pris for drikkevarer til arrangementer, selskaber og fester.

Drikkevarer kan afregnes både til fast pris eller efter forbrug, - alt efter gæsternes ønsker og behov
i forbindelse med nærmere aftale om festen/arrangementet.

RØVERLEJR

RØVERMAD & SELSKABSMAD



RØVERLEJR - PAKKE 1

Velkomst ved gruspladsen foran Tophuset, guidet travetur mod røverlejren, overfald af de 3 røvere fra Rold, røverhistorier, konkurrencer med øksekast, bueskydning, langsavning og socialt samvær ved baren og bålet.

Pris pr. deltager kr. 125,- over 80 personer - Minimum kr. 10.000,- for 25-80 personer

RØVERLEJR - PAKKE 2

Mad og drikke serveret fra buffet og ved langbord og bænke. Serveres fra grill i skoven, eller grill i Westernhuset / Blokhuset.

Pris pr. deltager som nævnt under menuer.

RØVERLEJR - PAKKE 3

Kombiner evt. Røverlejr og konkurrencer, med mad og drikke og fest i Tophuset, Westernhuset eller Blokhuset.

PETRONELLEN

HOVEDRET - serveres fra buffet

Barbeque-marineret og Grillet Svinekam
Små Ristede Kartoffler, Fandens Mælkebøtter
og Himmelsk Skysauce

DESSERT - serveres fra buffet

Tærter med Skovens Vilde Æbler og Bær
Fløde pisket til Skum - Røverne fik også pisk
Creme Fraiche - Tjære og Syrethe

KR. 500,-

Pr. person incl. drikkevarer

RØVERGALLA

VELKOMSTDRINK

Du bydes velkommen over en
kop velskænket mjød/øl

FORRET - Tallerkenretten og serveret

Røget okseinderlår m. Pesto,
Fandens Mælkebøtter og Det Gode Brød

HOVEDRET - serveres fra buffet

Spidstegt Vildsvin og Grillet Oksefillet.
Små Ristede Kartoffler, Tilbehør og Himmelsk Skysauce.

DESSERT - serveres fra buffet

Brownies og Tærter med Skovens Vilde Æbler og Bær.
Fløde pisket til Skum - Røverne fik også pisk
Creme Fraiche - Frugt - Tjære og Syrethe

KR. 650,-

Pr. person incl. drikkevarer

BETTEFANDEN

VELKOMSTDRINK

En kop velskænket mjød/øl

FORRET

Den springer vi over

HOVEDRET - serveres fra buffet

Barbeque-marinerede Revelsben og Grillpølser.
Kartoffelsalat, Fandens Mælkebøtter og Det Gode Brød.

DESSERT - serveres fra buffet

Tærter med Skovens Vilde Æbler og Bær
Fløde pisket til Skum - Røverne fik også pisk
Creme Fraiche - Tjære og Syrethe

KR. 575,-

Pr. person incl. drikkevarer

DRIKKEVARER

Mjød, Mosebryg og Rævepis ad libitum -
men pas nu på.

VEGETARER

OG ANDET GODTFOLK

Burritos m. Grøntsagsfyld, Sammenkogt Ret
m. grøntsager, Kartoffler, Salat og Det Gode Brød
Vi beregner kun vegetarret hvis det aftales.

MUSIK OG LOGGERSHOW KAN OGSÅ ARRANGERES.

WWW.ROEVERLEJR.DK

Priser gældende fra 1. marts 2022 - der tages forbehold for ændringer

— ALT DET ANDET —



TEMAFESTER

Bliv gerne inspireret af vores koncept, temaer og aktiviteter m.m. Temafester hvor gæsterne er udklædte som Cowboy's eller Røvere i de værste udklædninger.... men gå nu ikke helt fra koncepterne - men få de første gode grin ved ankomst, og som optakt til festen.

Kryd'r også festen med en guidet travetur til Kovadsbækken eller Ravnkilde, og hør nogle af egnens historie undervejs m.m.

GUIDET KRYDDER SNAPSETUR

Lad os forføre dig på en kryddersnapsetur i det gamle istids-landskab langs Rebild Bakker og med milevid udsigt over Lindenberg Ådal og Gravlev Sø. Læg mærke til de urgamle navne såsom Ørnebjerg, Dybdal, Brunbakke og Ravnkilde og hør nærmere om det hele på kildevandringen til jomfrukilden og oplev et genskær af svundne tider.

Vi beskænker dig gerne med kryddersnaps, øl, vin, vand eller hvad du måtte have lyst til at nyde og kan spæde det hele op med det friskeste kildevand direkte fra kilderne, hvis du kan nå det og smag på historiens vingesus.

Smag også på en af vores kryddersnaps, 40,- pr. gæst
1 time til Kovadsbækken kr. 1.000,- • 2 timer til Ravnkilden kr. 1.500,-

AKTIVITETER

Hvis ovennævnte aktiviteter ikke er nok har vi altid en håndfuld andre aktiviteter:

Røverlejr, veteranbiltræf hver søndag i sommerhalvåret, Rebild festen med afterparty, tema aftener... spørg venligst.

MORTENSAFTEN I TOPHUSET OG WESTERNHUSET

En god tradition, som vi naturligvis følger. Husk at bestille bord, da vi ofte må melde alt optaget både i begge huse.

JULEFROKOSTER

Denne tradition holder vi også i hævd - men kun efter bestilling i et af vores 3 huse.

MEDLEMSKORT

Bliv en del af Top Karens medlemsklub - DET ER HELT GRATIS.

Vi giver en velkomstdrink eller en Baileys/Cognac til kaffen, ved køb af et måltid og kaffe.

Det gælder også til dine gæster, hvis du afholder fest hos os.

UDE ER GODT - HJEMME ER BEDST

Hvis behovet opstår er vi meget behjælpelige med at skaffe ud-/hjemtransport i et godt samarbejde med områdets vognmand.

FEST TIL FAST PRIS

Fest til fast pris og det med småt - prisen altså. Når vi sammen har fundet ud af mad og drikke giver vi gerne en fast pris på hele molevitten - eller en fast pris på maden, og drikkevarerne afregnet efter forbrug. Børn under 10 år halv pris på maden.

Husk, at medlemskortet giver en gratis velkomstdrink eller en cognac/bailey til kaffen til dig og dine - altså også til Dine/Jeres fester hos os!

DET ANDET MED SMÅT

Indbydelser, bordplaner, servering, velkomstdrinks, sange og taler, interiør, servietter, festens varighed, dagsarrangement eller aftenarrangement, evt. traveture og alt det andet plejer vi at aftale hen over bordet i forbindelse med udarbejdelse af endelig selskabsaftale m.m.

