

— 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

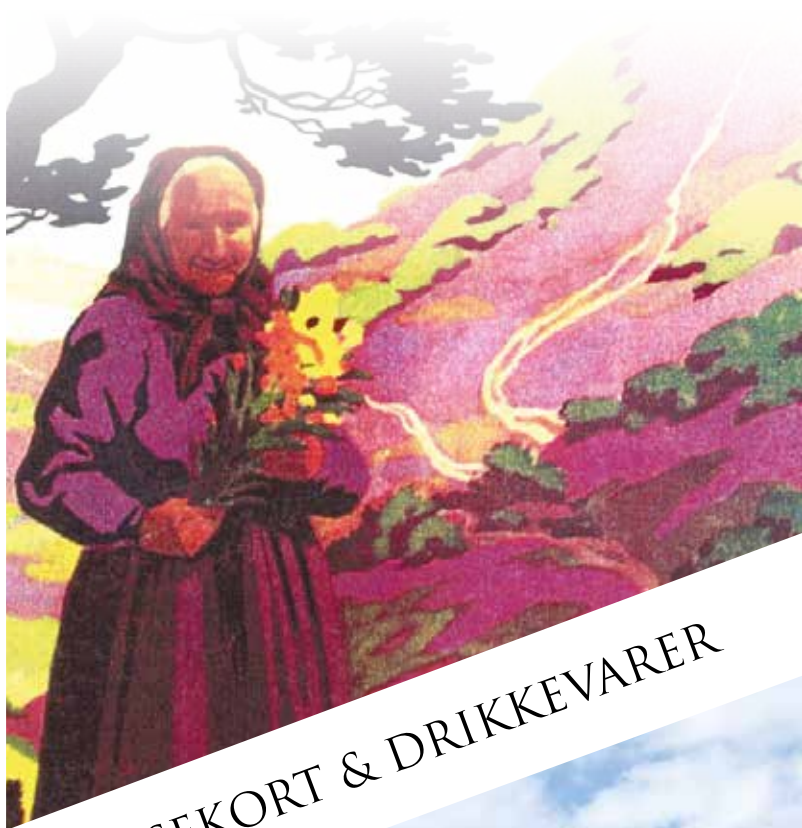
Onsdag - Torsdag	17-22
Fredag Køkkenet lukker kl. 21	17-22
Lørdag - Søndag & Helligdage	12-17

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.

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

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,-
Rullepøsemad serveres på fedt m. sky, sennep & løg	88,-
Rød pøsemad 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 torskeryg	208,-
Serveres m. smørstegt spidskål, hjemmesyltede rødløg og hakkede hasselnødder	
Wienerschnitzel af kalveinderlår	208,-
Serveres m. brasede kartofler, ærter, dreng og smørsovs	
Skaftete kortele 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.