



TOPHUSET



WESTERHUSET



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 1000 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

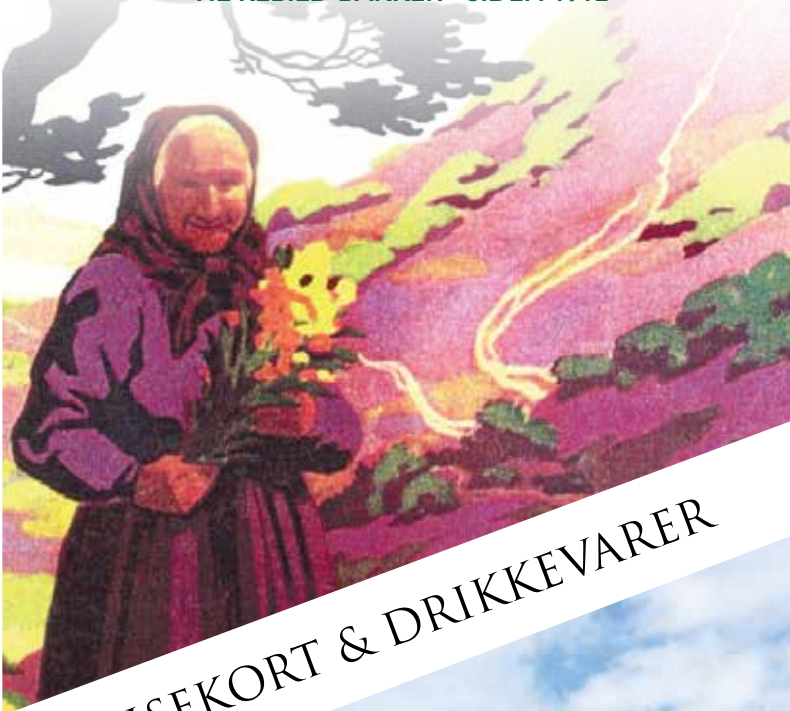
WWW.TOPKAREN.DK



TOPHUSET I REBILD

— DRIKKEVARER —

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

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 55,-
Hyldeblomst drink	pr. glas 55,-
Hyldeblomst, hvidvin & danskvand	
Cava-bobler - sælges kun flaskevis	fl. 268,-
Champagne bobler - sælges kun flaskevis	fl. 598,-

HVIDVIN

Pinot Grigio Italien	gl./fl. 68,- / 228,-
Gewurtztraminer Alsace Frankrig	298,-
Riesling Alsace Gr. Cru. Frankrig	378,-

RØDVIN

Tracteur De Brunel Frankrig	gl./fl. 68,- / 228,-
Cline Zinfandel Californien	298,-
Valpolicella Ripasso Italien	378,-

ROSEVIN

Chiaretto Bardolino Italien	gl./fl. 68,- / 228,-
-----------------------------	----------------------

ALKOHOLFRI VIN

Hvid / Rød	gl./fl. 55,- / 228,-
------------	----------------------

DESSERTVIN

Portvin - Porto Ruby Portugal	gl. 55,-
Moscato d'Asti Italien	gl. 55,-

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

ONS. - TOR. - FRE. - LØR. - SØN & HELLIGDAGE KL.12-?

Efter utallige opfordringer til at holde mere åbent har vi nu udvidet vores åbningstider til det dobbelte. Det betyder, at vi nu har åbent ca. 8 timer om dagen fra kl. 12:00 on.-to.-fr.-lø.-sø. & helligedage, incl. frokost, kaffe/kage og aftensmad.

Herudover har vi som altid også åbent for selskaber og arrangementer efter nærmere aftale alle dage året rundt.

SPISEKORT

ONS. - SØN. & HELLIGDAGE FROKOST 12-17

REBILDPLATTE 208,-

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 158,-

Med bacon, tomat, syltede rødløg og purløg
Dertil serveres rødbeder, sennep og hjemmebagt rugbrød
Min. 2 personer - ca. 1/2 t. ventetid

HJEMMELAVET PORRETÆRTE 78,-

HJEMMERØGET LAKS 168,-

Varm hjemmerøget laks serveres kold på salat
m. urtecreme, æg og brød

SALAT MED KYLLING 158,-

Strimler af kyllingebryst serveret på salat
m. ananas, bacon, karrydressing og brød

SILDETALLERKEN 138,-

Rød sild m. capers og løg. Hvid sild m. karrysalat, æg og løg
Hertil hjemmebagt rugbrød

PARISERBØF 168,-

Serveres på hjemmebagt smørristet lyst brød.
Dertil serveres hakket løg, capers, hakkede rødbeder,
peberrod og æggeblomme.

GAMMELDAWS HAKKEBØF 168,-

m. spejlæg, skysovs og løg
Dertil serveres rødbeder og hjemmebagt rugbrød

MØRBRADBEUF 138,-

Med champignon á la creme og hjemmebagt rugbrød

HJEMMELAVEDE FRIKADELLER - 2 stk. 128,-

Serveres m. agurkesalat og hjemmebagt rugbrød

SMØRREBRØD - serveres på hjemmebagt rugbrød

Vi anbefaler 2 stk. som et måltid

Æggemad m. rejer, kaviar & urtecreme 108,-

Kartoffelmad m. urtecreme, bacon & purløg 88,-

Rullepølsemad m. sky, sennep & løg 98,-

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 158,-

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 118,-

Frikadeller m. pommes frites, ketchup og remoulade

ONS. - SØN. & HELLIGDAGE KL. 17 - ?

FORRETTER

Rejecocktail m. hjemmebagt brød 118,-

Varm hjemmerøget laks serveres kold
m. hjemmebagt brød 118,-

Suppe m. hjemmebagt brød - spørg tjeneren 98,-

3 små skaller af butterdej bestående af: 138,-

Varm hjemmerøget laks serveres kold m. syltede rødløg

Rejer m. urtecreme

Kylling m. karrycreme

HOVEDRETTER ONSDAG

Stegt flæsk - ad libitum pr. person 188,-

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

Rebildgryde 198,-

Svinemørbrad i pikant flødesovs m. bacon
dertil serveres brasede kartofler og salat

Kyllingebryst 198,-

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

Husmandskost - spørg tjeneren dog altid frikadeller 138,-

HOVEDRETTER ALLE ANDRE DAGE

Smørstegt paneret torskeroy 218,-

Serveres m. smørstegt spidskål,
hjemmesyltede rødløg og hakkede hasselnødder

Wienerschnitzel af kalveinderlår 218,-

Serveres m. brasede kartofler, ærter, dreng og smørsovs

Skaftekotelet af gris 198,-

Serveres m. pandesovs, kartofler og rødkål

Kyllingebryst 198,-

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

Steak af oksefillet 200g. 248,-

Dertil serveres bagt løg m. tomat- og peberkompot, bear-
naisesovs el. pebersovs, pommes frites eller bagt kartoffel
m. kryddersmør.

Ribeye steak 300g. 298,-

Dertil serveres bagt løg m. tomat- og peberkompot, bear-
naisesovs el. pebersovs, pommes frites eller bagt kartoffel
m. kryddersmør og finthakkede hvidløg

Husmandskost - spørg tjeneren dog altid frikadeller 158,-

DESSERT

Gammeldaws æblekage 65,-

Karamelliseret æble m. hjemmelavet vaniljeis 98,-

Top Karens Pandekager m. hjemmelavet vaniljeis 108,-

SELSKABSRETTER



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

BRUNCH - i 4 timer 298,-

Æggekage, Rullepølse, leverpostej, 2 slags ost, pandekager & kringle
Kaffe/thé & juice

Dertil hjemmebagt brød og hjemmebagte brunch boller

FORRETTER

Tarteletter m. høns i asparges 108,-

Rejecocktail m. hjemmebagt brød 118,-

Varm hjemmerøget laks serveres kold på salat m. urtecreme og hjemmebagt brød 118,-

Suppe m. hjemmebagt brød - flere varianter 88,-

3 små skaller af buttede bestående af:

Rejer m. urtecreme, Kylling m. karrycreme, Varm hjemmerøget laks serveres kold m. syltede rødløg 138,-

HOVEDRETTER

Oksefilet rosa stegt m. årstidens grønt, små smørstegte kartofler og rødvinssovs 248,-

Kalvefilet rosa stegt m. perleløg, grønne bønner, pommes macaire og skysovs 248,-

Kyllinge bryst saftig stegt dertil bagt løg m. tomat- og peberkompot, kartoffelmos og rødvinssovs 198,-

Svinefilet m. årstidens grønt, små ristede kartofler og svampesovs 208,-

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 118,-

Æggekage 158,-

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

Hotdog m. tilbehør 98,-

Chilisuppe m. hjemmebagt brød 98,-

VORES FORSLAG - PRISBASKER

GRILLBUFFET

3 slags kød, der skæres ved buffet. Dertil 1 slags kartofler, lækker blandet salat, rødvinssovs og hjemmebagt brød. Top Karens Rødgrød m. hjemmelavet vaniljeis

Kr. 328,-

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 husene.

Mange af vores 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 I ROLD SKOV

Den klassiske nu på 26. år, og med op mod 50.000 besøgende gennem årene ... og nu i 3 udgaver.



DER VAR EN GANG ET ÆVENTYR ...

DER VAR OGSÅ EN GANG, DA DER VAR "RØVERE" I ROLD SKOV ...
DET ER DER VISTNOK ENDNU ... SIGES DET.

Vi forsøger ihvertfald at skabe et stemningsbillede, et øjebliksbillede af noget af det - der var engang - og som hørte egnen og Rold Skov til - nemlig historierne om "røverne fra Rold", Bettedefanden, Lorentz Meyer og Petronellen, for blot at nævne 3 af de værste.

Men tro nu ikke, at der kun var 3 røvere ... næh, næh, men kom selv og bese det ret og fornem historiens vingesus i vores Røverlejr, gemt godt af vejen et sted hvor Danmark er smukke, dybt inde i Rold Skov bag Rebild Bakker.

"VI SKAL BEGGE LEVE AF DE VEJFARENDE",
SAGDE RØVEREN TIL KROMANDEN.

RØVERLEJR - UDGAVE 1

Den klassiske, med røvere, konkurrencer og spisning i skoven. Minimum kr. 10.000,- ellers kr. 150,- pr. deltager + mad og drikke. Op til 1.000 besøgende. Over 150 gæster kan priserne evt. forhandles. Ellers faste priser. Varighed op til 7 timer.

RØVERLEJR - UDGAVE 2

Med røveroverfald, konkurrencer i skoven og med spisning i enten Tophuset, Westernhuset eller Blokhuset afhængig af antal gæster op til max. 140 personer. Kr. 7.500,- fast pris + mad og drikke. Vælg mellem vores menuer. Varighed i skoven ca. 1-2 timer. Varighed i alt op til ca. 7 timer.

RØVERLEJR - UDGAVE 3

Som udgave 2, men uden røveroverfald. Kr. 5.000,- fast pris + mad og drikke.

MØDESTED FOR ALLE 3 UDGAVER ER GRUSPLADSEN FORAN HUSENE VED REBILD NATIONALPARK.

PETRONELLEN

VELKOMSTDRINK

En kop velskænket mjød/øl

HOVEDRET - serveres fra buffet

Barbeque-marineret og Grillt Svinekam
Små Ristede Kartofler, 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. 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. 725,-

Pr. person incl. drikkevarer

RØVERGALLA

VELKOMSTDRINK

En kop velskænket mjød/øl

FORRET - Tallerkenanrettet og serveret
Røget okseinderlår m. Pesto,
Fandens Mælkebøtter og Det Gode Brød

HOVEDRET - serveres fra buffet
Spidstegt Vildsvin og Grillt Kalvefillet.
Små Ristede Kartofler, 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. 800,-

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, Kartofler, Salat og Det Gode Brød.
Vi beregner kun vegetarret hvis det aftales.

MUSIK OG LOGGERSHOW SOM UNDERHOLDNING KAN OGSÅ ARRANGERES.

WWW.ROEVERLEJR.DK

Alle priser er inkl. 25% moms og gældende fra 1. marts 2023 - der tages forbehold for ændringer

ALT DET ANDET

I forbindelse med fester og arrangementer hos os tilbyder vi også disse krydderier til hele molevitten.

Se også www.topkaren.dk og www.roeverlejr.dk

TOPHUSET
Op til 50 gæster



WESTERNHUSET
Op til 70 gæster



BLOKHUSET
Op til 140 gæster



RØVERLEJR
Op til 1000 gæster



Bryllupper · Konfirmationer · Familiefester · Firmafester · Temafester · "Get Together" · M. Fl. · Temafester · Julefrokoster



Jaguar



Bentley



Cobra



Bentley

SELSKABSBIER

Konfirmander · Singler · Værtspar · And anything in between



VANDRETURE

Rebild Bakker ca. 1 time · Ravnkilden ca. 2 timer

Guidet Kryddersnapsetur

Lad os forføre dig på en kryddersnapsetur gennem det gamle istids-landskab i Rebild Bakker med historier og krydderurter.

Smag på en enebærbrændevin

Ca. 1 time, pris kr. 1.500,- + brændevin

Cava & kildetur, Ravnkilden

Cava & kildetur går igennem det gamle istidslandskab langs Rebildbakker og med milevid udsigt over Lindenberg Ådal og Gravlev Sø.

Hør mere om de urgamle navne såsom Ørnebjerg, Dybdal, Brunbakke og Ravnkilde på kildevandringen til jomfrukilden og oplev genskær af svundne tider. Vi beskænker dig med Cava og mulighed for at smage på friskeste kildevand direkte fra kilderne.

Ca. 2 timer, pris kr. 2.000,- + Cava

VETERANTRÆF

Hver søndag i godt vejr · Vi giver kaffen

2. søndag i august med køretur til Madam Sø

Vi giver et par snitter og lidt at drikke, samt kaffe og æblekage ved Tophuset.

Kl. 11.00 - 16.00

MEMLEMSKORT
TOPHUSET



TOPHUSET · WESTERNHUSET · BLOKHUSET

Dette kort giver ret til en velkomstdrink eller en Baileys/Cognac til kaffen ved køb af et måltid og kaffe.
Gælder alle dine gæster, også ved selskaber.
Medlemskortet er gratis og overnævnte kan ikke byttes med andre produkter.

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

FEST TIL FAST PRIS OG DET MED SMÅT

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 fester hos os!

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.

Alle priser er inkl. 25% moms og gældende fra 1. marts 2023 - der tages forbehold for ændringer

TOPHUSET

Op til 50 gæster



WESTERNUSET

Op til 70 gæster



BLOKHUSET

Op til 140 gæster

