

# 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	70,-
Fur Renæssance - 1/2 L	75,-
Fur Frokostøl - 1/2 L	70,-
Fur Classic Vulcano Fadbamse - 0,4 L	60,-
Tub 0 - Alkoholfri	40,-
Kaffe/Thé - ad libitum pr. person	45,-
Varm kakao m. flødeskum - ad libitum pr. person	50,-
Irsk Kaffe	85,-

## VINE

### VELKOMST

Velkomstdrink m. medlemskort	pr. glas 49,-
Hyldeblomst, hvidvin & danskvand	
Cava-bobler - sælges kun flaskevis	fl. 268,-
Champagne bobler - sælges kun flaskevis	fl. 598,-

### HVIDVIN

Pinot Grigio Italien	gl./fl. 75,- / 238,-
Gewurtztraminer Alsace Frankrig	298,-
Riesling Alsace Gr. Cru. Frankrig	378,-

### RØDVIN

Côtes du Rhône Frankrig	gl./fl. 75,- / 238,-
Cuvée Du Vatican Frankrig	328,-
Zinfandel Californien	298,-
Valpolicella Ripasso Italien	378,-

### ROSEVIN

Chiaretto Bardolino Italien	gl./fl. 75,- / 238,-
-----------------------------	----------------------

### ALKOHOLFRI VIN

Hvid / Rød	gl./fl. 75,- / 238,-
------------	----------------------

### DESSERTVIN

Portvin - Porto Ruby Portugal - 4.cl.	gl. 55,-
Moscato d'Asti Italien - 8.cl.	gl. 55,-

## SPIRITUS

Cognac 2.cl./fl.	68,- / 850,-
Gin / Whiskey / Vodka / Rom 2.cl./fl.	45,- / 450,-
Honey Jack Daniels 2.cl./fl.	45,- / 450,-
Baileys 4.cl./fl.	40,- / 450,-
Brændevin - Rød Ålb, Brøndum 4.cl.	35,- / ???,-
Brændevin Special - Lyng, Enebær, Porse, Skovbær 4.cl.	40,-

## DRINKS

Rom Cola / Gin Tonic / Gin Hass / Whiskey Cola / Vodka Juice	
Aperol Rosé / Campari Tonic / Jack Daniel's Cola 4.cl.	100,-

Drinks kan også afregnes i helflasker, kr. 450,- + sodavand.

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

## ÅBNINGSTIDER

Ons. Tors. Fre. Lør. Søn. samt helligdage KL. 12-?

Åbent året rundt - dog lukket for Á la Carte i dec.- jan, men åbent for selskaber.

Alle priser er inkl. 25% moms og gældende fra 1. februar 2025 - der tages forbehold for ændringer

FEBRUAR 2025

# TOPHUSET I REBILD - SIDEN 1912

Top Karens gamle traktørsted ved hovedindgangen til Danmarks første Nationalpark Rebild Bakker - nu udvidet med Westernhuset og Blokhuset, 2016.

Plads til 250 gæster samtidigt + 90 gæster i haven.

VI FEJRER 30 ÅRS JUBILÆUM I 2025  
- og med oldemors hjælp 113 år.



**MAD & DRIKKE** · Á LA CARTE  
Oplev historiens vingesus og få maden krydret med historier om Kongens besøg, Rebild festerne, Top Karens gratværk m.m.



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...

Parkering ved døren for gangbesværede ... og alle andre i dårligt vejr.

Rebildvej 27 · 9520 Skørping  
Tlf. 98 39 27 16 · Email: [vivian@roldhoej.dk](mailto:vivian@roldhoej.dk) · [www.topkaren.dk](http://www.topkaren.dk)

# SPISEKORT

## ONS.- SØN. & HELLIGDAGE FROKOST 12-17

### REBILDPLATTE 218,-

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 168,-

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 188,-

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

### SALAT MED KYLLING 168,-

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

### SILDETALLERKEN 148,-

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

### PARISERBØF 178,-

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

### BØF m. spejlæg 178,-

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

### BØFSANDWICH / BURGER 178,-

m. sovs, pommes frites, rødbeder og agurkesalat

### MØRBRADBEUF 148,-

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 118,-

Kartoffelmad m. urtecreme, bacon & purløg 88,-

Rullepølsemad m. sky, sennep & løg 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 168,-

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

### KAGER "Saa'n nøj gratværk..."

Hjemmebagt bolle m. smør 40,-

Lagkage m. skovbær 68,-

Medalje 68,-

Top Karens Kaffekringle 48,-

Gammeldaws æblekage 68,-

## ONS. - SØN. & HELLIGDAGE KL. 17 - ?

### HUSMANDSKOST 138,-

Biksemad med spejlæg og rødbeder

### VEGETARRET - spørg tjeneren 168,-

### BØRNERET 128,-

Frikadeller m. pommes frites, ketchup og remoulade

### FORRETTER - alle dage

Rejecocktail m. hjemmebagt brød 128,-

Varm hjemmerøget laks serveres kold

m. hjemmebagt brød 148,-

Suppe m. hjemmebagt brød – spørg tjeneren 98,-

Fiskesymfoni bestående af ristet torskeryg,  
rejer og laks, dertil serveres ristet rugbrød 168,-

### HOVEDRETTER torsdag - søndag

#### Smørstegt paneret torskeryg 228,-

Serveres m. smørstegt spidskål,  
hjemmesyltede rødløg og hakkede hasselnødder

#### Wienerschnitzel af kalveinderlår 218,-

Serveres m. brasede kartofler, ærter, dreng og smørsovs

#### Bøfsandwich / Burger 178,-

m. sovs, pommes frites, rødbeder og agurkesalat

#### Kyllingebryst 198,-

Saftig stegt dertil serveres årstidens grønt, kartoffelmos og  
rødvinssovs

#### Engelsk bøf af oksefillet 200g. 268,-

Serveres med blødeløg, asier, kartofler og skysovs.

#### Steak af oksefillet 200g. 268,-

Dertil serveres årstidens grønt, bearnaisesovs el. pebersovs,  
pommes frites eller bagt kartoffel m. kryddersmør og fin-  
thakkede hvidløg.

#### Ribeye steak 300g. 298,-

Dertil serveres årstidens grønt, bearnaisesovs el. pebersovs,  
pommes frites eller bagt kartoffel m. kryddersmør og fin-  
thakkede hvidløg.

### DESSERT - alle dage

Gammeldaws æblekage 68,-

Bananasplit 108,-

Top Karens Pandekager m. hjemmelavet vaniljeis 118,-

### HOVEDRETTER ONSDAG

#### Stegt flæsk - ad libitum pr. person 198,-

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 årstidens grønt,  
kartoffelmos og rødvinssovs

#### Bøfsandwich / Burger 178,-

m. sovs, pommes frites, rødbeder og agurkesalat

Alt mad tilberedes i Tophusets køkken.