DRIKKEVARER

1 Kande isvand	35,-
Sodavand - Cola, Cola Zero, Lemon, Appelsin, Danskvand	40,-
Kold hyldeblomstsaft m/citron	45,-
Varm hyldebærsaft m/citron	45,-
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*	65,-
Tub 0 - Alkoholfri	40,-
Kaffe/Thé - ad libitum pr. person	45,-
Varm kakao m. flødeskum - ad libitum pr. person	55,-
Irsk Kaffe	85,-

VINE

VELKOMST

Velkomstdrink m. medlemskort - *14.cl.*	pr. glas	59,-
Hyldeblomst, hvidvin & danskvand		
Cava-bobler - sælges kun flaskevis	fl.	279,-
Champagne bobler - sælges kun flaskevis	fl.	598,-

HVIDVIN

Pinot Grigio *Italien*	gl./fl.	75,- / 258,-
Gewurtztraminer Alsace *Frankrig*		298,-
Riesling Alsace Gr. Cru		378,-

RØDVIN

Côtes du Rhône *Frankrig*	gl./fl.	75,- / 258,-
Cuvée DuVatican *Frankrig*		328,-
Zinfandel *Californien*		318,-
Valpolicella Ripasso *Italien*		398,-

ROSEVIN

Chiaretto Bardolino *Italien*	gl./fl.	75,- / 258,-

ALKOHOLFRI VIN

Hvid / Rød	gl./fl.	75,- / 258,-

DESSERTVIN

Portvin - Porto Ruby *Portugal - 4.cl.*	gl.	58,-
Moscato d'Asti *Italien - 8.cl.*	gl.	58,-

SPIRITUS

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

ÅBNINGSTIDER

Ons. Tors. Fre. Lør. Søn. samt helligdage

Vi åbner kl. 12.00 - køkken lukker kl. 20.00, dog 17.00 på søndage

Restaurant lukker når sidste gæst er gået

Andre åbningstider kan aftales - bare spørg. Vi er så nemme!

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

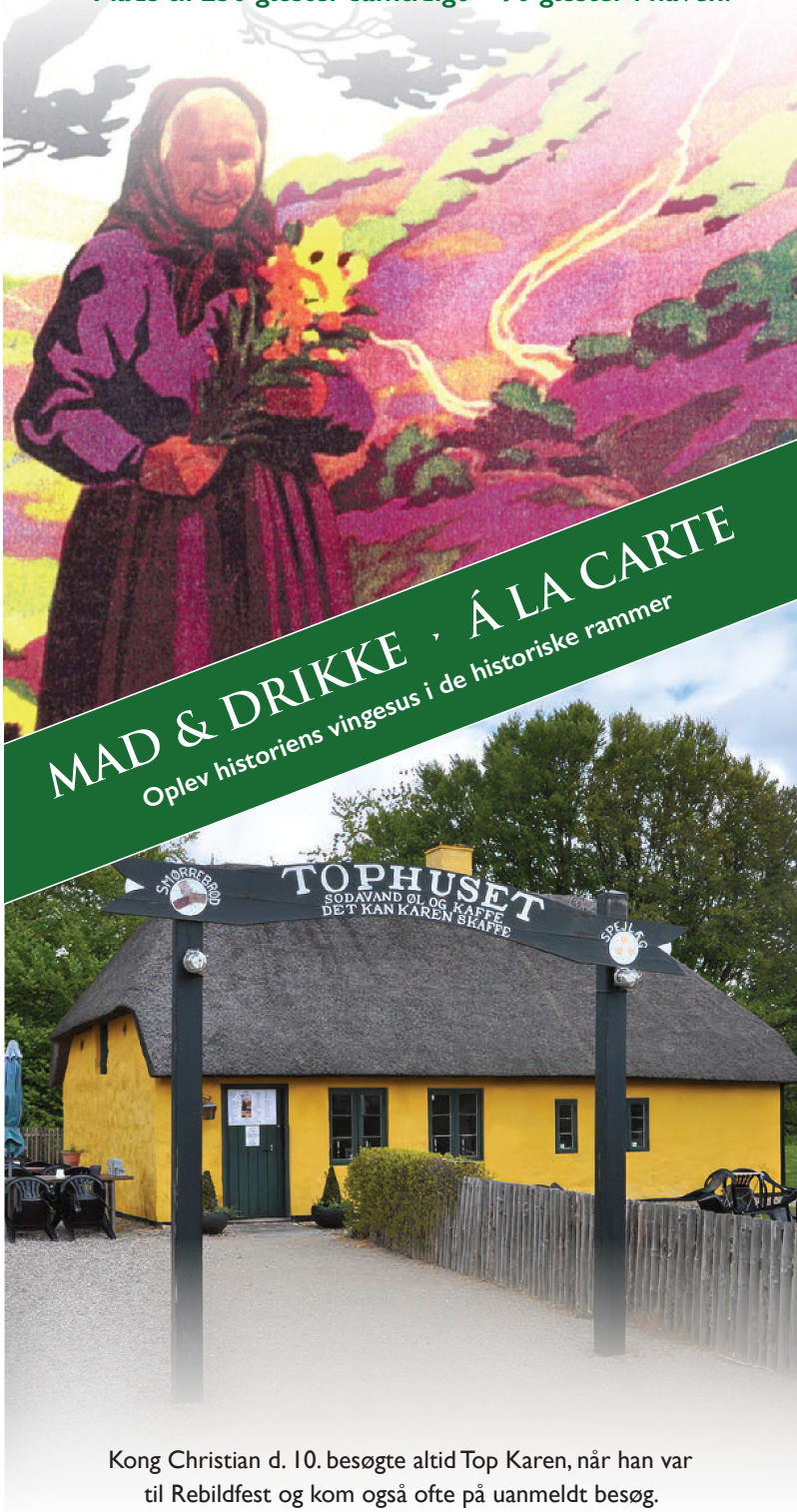
Alle priser er inkl. 25% moms og gældende fra 1. februar 2026 - der tages forbehold for ændringer

FEBRUAR 2026

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.



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 · www.topkaren.dk

SPISEKORT

Ons.- Søn. & Helligdage Frokost 12-17

REBILDPLATTE 228,-
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 88,-

HJEMMERØGET LAKS 198,-
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 188,-
Serveres på hjemmebagt smørristet lyst brød.
Dertil serveres hakket løg, capers, hakkede rødbeder,
peberrod og æggeblomme.

BØF m. spejlæg 188,-
m. spejlæg, skysovs og løg
Dertil serveres rødbeder og hjemmebagt rugbrød

BØFSANDWICH / BURGER 188,-
m. sovs, pommes frites, rødbeder og agurkesalat

MØRBRADBEUF 158,-
Med champignon á la creme og hjemmebagt rugbrød

HJEMMELAVEDE FRIKADELLER - 2 stk. 138,-
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,-

Alle priser er inkl. 25% moms og gældende fra 1. februar 2026 - der tages forbehold for ændringer

Ons. - Søn. & Helligdage kl. 17 - ?

HUSMANDSKOST 148,-
Biksemad med spejlæg og rødbeder

VEGETARRET - spørg tjeneren 168,-

BØRNERET 138,-
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 228,-
Serveres m. brasede kartofler, ærter, dreng og smørsovs

Bøfsandwich / Burger 188,-
m. sovs, pommes frites, rødbeder og agurkesalat

Kyllingebryst 198,-
Saftig stegt dertil serveres årstidens grønt,
kartoffelmos og rødvinssovs

Engelsk bøf af oksefillet 200g. 278,-
Serveres med blødeløg, asier, kartofler og skysovs.

Steak af oksefillet 200g. 278,-
Dertil serveres årstidens grønt, bearnaisesovs eller
pebersovs, pommes frites eller bagt kartoffel
m. kryddersmør og finthakkede hvidløg.

Ribeye steak 300g. 318,-
Dertil serveres årstidens grønt, bearnaisesovs eller
pebersovs, pommes frites eller bagt kartoffel
m. kryddersmør og finthakkede hvidløg.

DESSERT - alle dage

Gammeldaws æblekage 68,-
Rødgrød m. hjemmelavet vaniljeis 78,-
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 188,-
m. sovs, pommes frites, rødbeder og agurkesalat

Alt mad tilberedes i Tophusets køkken.

Alle priser er inkl. 25% moms og gældende fra 1. februar 2026 - der tages forbehold for ændringer