



Velkommen til Foldens Hotel

Foldens Hotel var oprindeligt en gård som Gotfred Jensen lod opføre i 1881. Gården bestod af et seks fags langt grundmuret og teglhængt beboelseshus.

Et par år senere blev der også bygget et seks fags langt udhus, som blev indrettet til stald og lade. Dette udhus blev udvidet i 1899, hvor der blev indrettet seks nye fag - også indrettet til stald og lade.

Ved en tankstation i 1920 kan man læse, at ejeren var Andels-selskabet 1919 og året efter blev landbrugsbygningen revet ned. Arkitekten Julius Berg tegnede i 1920 en udvidelse beregnet til hoteldrift, som senere blev overtaget af Søren Folden.

Hotellet forblev i Folden familien indtil 1991, herefter overtog Gitte Nordmann hotellet, hun startede oprindeligt som bartender i Viseværtshuset under Anne Folden. Hun startede med at forpagte Viseværtshuset og overtog senere hotellet.

I den periode Gitte har haft hotellet, er det løbende blevet renoveret og i 2003, blev Cafeteriet revet ned og der blev herefter opført en 2. etages ejendom med helt nye værelser, hotellet bestod oprindeligt af 25 værelser, men idag består hotellet af 65 hyggelige værelser og alle med eget bad og toilet.





Aperitifs

	GLAS
HUSETS VELKOMSTDRINK - APEROL SPITZ	48,-
SHINE PEACH Behagelig aperitif med fersken smag og lette bobler	38,-
AMATISTA MOSCATO, VALENCIA Halvsød aromatisk vin.	48,-
KIR	38,-
PASSOA M/ ORANGEJUICE	38,-
DRY MARTINI, 4 CL. M/ GIN - OLIVEN - CITRON	98,-

Børneretter

LILLE GRILLSTEAK pommes frites, grøn salat og bearnaisesauce	128,-
1 FISKEFILET med pommes frites	78,-
KYLLINGE NUGGETS med pommes frites	68,-
2 RØDE PØLSER med pommes frites	58,-
BURGERMENU med pommes frites	98,-

Børnedesserter

ISDESSERT	58,-
BANANASPLIT	58,-
PANDEKAGER MED IS	68,-

Alle børneretter serveres kun til børn under 12 år



Drikkevarer

ØL & VAND

VAND - LILLE	26,-
VAND - STOR	34,-
LYS ØL	28,-
KILDEVAND	24,-
FADØL LILLE ALM. EL. CLASSIC	28,-
FADØL STOR ALM. EL. CLASSIC	48,-

Til Desserten

PORTUGAL WARRES PORTVIN - GLAS	48,-
SPANIEN AMATISTA MOSCATO, VALENCIA - GLAS Halvsød aromatisk vin.	48,-

Spiritus

VODKA	2 CL. 30,-
GIN	30,-
ROM	30,-
WHISKY	30,-
GLENFIDDICH MALT WHISKY	38,-

Snaps og Bitter

	2 CL.
SKAGEN SNAPS	26,-
TAFFEL AKVAVIT	26,-
TAFFEL AKVAVIT 1/2 FLASKE	378,-
BRØNDUM SNAPS	26,-
JUBILÆUMSAKVAVIT.	30,-
DR. NIELSEN	26,-
GAMMEL DANSK	26,-
JÆGERMEISTER	30,-

Cognac

ITALIEN 3 CL.
GRAPPA DI AMARONE CLASSICO DOC, TOMMASI 58,-
Blid Grappa med mange smagsnuancer.



FRANKRIG
LEOPOLD GOURMEL- PREMIÈRES SAVEURS 6 CARATS 39,-
En let, blød og frisk cognac.



LEOPOLD GOURMEL - AGE DU FRUIT 10 ÅRS 59,-
En meget kompleks cognac med toner der spænder vidt.
Frukt, citrus og en snert af vanille. Ublended og ikke tilsat farve.



LEOPOLD GOURMEL - AGE DES FLEURS 15 ÅRS 79,-
En meget kompleks cognac med toner af blomster.
Violer, roser og vanille. Lang og behagelig eftersmag.



LEOPOLD GOURMEL - AGE DES EPICES 20 ÅRS 99,-
En top cognac fra Leopold Gournel.
Smagsindtryk af krydderier, moden frugt samt hints af tobak.



Likør

2 CL.
BAILEYS 32,-
COINTREAU 36,-
GRAND MARNIER 36,-

Forretter

VARM RØGET LAKS 98,-
Med æggecreme og plukkede salater.

REJECOCKTAIL 88,-
Med rejer, iceberg, dressing, brød og smør.

SPANSK SERRANOSKINKE 98,-
Med sprøde saltater, lufttørrede tomater og olivenbrød.

BRUCHETTA 58,-
3 stk. gratineret på groft landbrød med oliventappenade.

Supper

DAGENS SUPPE 78,-
Spørg venligst Deres tjener.

FISKESUPPE 98,-
Legeret fiskesuppe tilsmagt med Noilly Prat, med fyld af pocheret fisk, rejer og urter.

Hovedretter

STEAK BEARNAISE AF RIBEYE MIN. 200G 218,-
med bearnaisesauce, sprøde grøntsager og pommes rustik.

PEBERBOEUF AF OKSEFILET MIN 200G 228,-
Krydret med madagascar peber, garneret med pebersauce, sprødt grønt samt dagens kartoffel.

ENTRECOTE MED HVIDLØG 218,-
med grilltomat, sprøde grøntsager, hvidløgssmør og dagens kartoffel.

WIENERSCHNITZEL AF KALVEINDERLÅR 188,-
Med ærter, ristede kartofler, "wienerdreng" og smørsauce.

FULDKORNS CLUB SANDWHICH 158,-
Med skiver af lun ristet oksefilet, tomatrelish, sprød skinke og salater, dertil pommes rustic med rørt mayonnaise.

VEGETAR OMELET 148,-
Med sprøde grøntsager og groft brød.

WHISKY BEUF 248,-
Med pommes saute, whisky sauce og dagens grøntsager

Hvis ikke andet ønskes steges kødet medium



Fiskeretter

TORSKEFILET	218,-
Torskefilet med serrano skinke og rosmarin, garneret med sæsonnens grøntsager, dertil cremet pesto sauce.	
DAGENS FISK	228,-
Spørg venligst deres tjener om dagens fiskeret.	
HELSTEGT SKAGENS-RØDSPÆTTE	198,-
Med smørsauce, tyttebær og hvide kartofler.	
FYLDT RØDSPÆTTE	248,-
Med rejer, asparges, skaldyrssauce og hvide kartofler.	
LUKSUS STJERNESKUD	168,-
Med dampet og stegt rødspættefilet, ferskrøget laks, rejer, asparges samt hjemmelavet skaldyrssauce.	

Aftenmenu 18.00 - 22.00

FORRETTER

VARM RØGET LAKS
Med æggecreme og plukkede salater.

DAGENS SUPPE
Spørg venligst deres tjener om dagens suppe.

BRUCHETTA
3 stk. gratineret på groft landbrød med oliventappenade.

HOVEDRETTER

HELSTEGT AMERIKANSK OKSEROAST MED KRØLFEDT
Sprøde grøntsager, dagens kartoffel og bearnaisesauce.

DAGENS FISKERET
Spørg venligst deres tjener om dagens fiskeret.

DESSERTER

CHOKOLADEMOUSSE
Med flødeskum og bær.

COUPEGLAS A 'LA FOLDENS
Med et udvalg af flødeis, sorbet og frisk frugt.

IRISH COFFEE

2 RETTER 248,-
3 RETTER 298,-



Rødvin

USA
STIMSON ESTATE CELLARS, MERLOT 268,-
Oversøisk Merlot-stil med vanille, ristede fadtoner, blomme, hindbær og kirsebær.



STONE BARN, ZINFANDEL 278,-
Smag af modne og mørke bær i pæn balance med gode tanniner.



Dessertvin

SPANIEN
MOSCATEL, SOL DEL MEDITERRANEO, VALENCIA
Dejlig sød, frisk med fin karakter af rosin og lidt citrus frugt.



Kaffe

KAFFE	24,-
ESPRESSO	26,-
CAPPUCCINO	28,-
KAFFÈ LATTE	28,-
LATTE MACCHIATO	28,-
VARM CHOKOLADE	28,-

Te

PICKWICK TE 24,-

Kaffe og kage

KAFFE OG ÆBLETÆRTE	58,-
FRANSKBROD MED RULLEPØLSE ELLER OST	58,-
DAGENS KAFFETILBUD Kaffe og wienerbrød	58,-

Rødvin

FRANKRIG

SENSAS, CABENET SAUVIGNON/SYRAH
PAYS D'OC

Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.

278,-



TEMPÊTE OCCITANE

Stor, powerful rødvin med masser af sødme.

Minder i sin sødme lidt om de italienske Ripasso'er
- the French way.

268,-



AUSTRALIEN

HILLGROVE CREEK, SHIRAZ

Vinen har typisk Shiraz-karakter af peber, solbær
og lakrids med et strejf af vanille.

268,-



RIDERS HILL, SHIRAZ

Fyldig, charmerende og lige til at nyde - typisk Australsk

Shiraz med tydelige smagsnoter af solbær, lakrids og vanille.

198,-



ITALIEN

BRINDISI, GRIFONE

Dejlig, naturlig vin, stor, blød, flot vin i høj kvalitet.

198,-



CAPITELLO, VALPOLICELLA RIPASSO

Moden, koncentreret og fantastisk blød.

288,-



NEW ZEALAND

THE 3 WOOLLY SHEEP, PINOT NOIR, HAWKE BAY

Let og elegant Pinot Noir med masser af kirsebær
og brombær i både duft og smag.

298,-



Desserter

CHOKOLADEMOUSSE

Med flødeskum og bær.

48,-

GL.DAGS ÆBLEKAGE

Med makroner og flødeskum.

68,-

PANDEKAGER

2 pandekager med vanilleis og solbærsyltetøj.

78,-

COUPEGLAS A LA FOLDENS

Med udvalg af is og sorbet med frisk frugt.

78,-

LIDT "SØDT" TIL KAFFEN

Lille udvalg af "sødt" inkl. kaffe.

88,-



Mousserende Vin

HUSETS VELKOMST - SPLITZ FRISK - GL.

48,-

FRANKRIG

CAPRICE DE LUNE, ROSÉ

Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.

280,-



USA

MICHELLE BRUT

Amerikansk Champagne, om man vil - flot, rank festlig og æblefrisk.

290,-



FRANKRIG

REMINGER, PECHE

Frisk, let sødlig og perlende apéritif

168,-



Hvidvin

FRANKRIG

HUGEL & FILS, RIESLING

Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.

148,-

288,-



SENSAS, CHARDONNAY, PAYS D'OC

Fyldig, let fadlagret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas.

278,-



AUSTRALIEN

HILLGROVE CREEK, CHARDONNAY

Fyldig aromatisk Chardonnay med masser af indsmigrende, friske frugtnoter - især grønne æbler og citrus.

268,-



RIDERS HILL, CHARDONNAY

Halvtør, aromatisk og fyldig hvidvin med Chardonnay-druens æbleagtige friskhed og Australsk varme og fylde.

198,-



Hvidvin

NEW ZEALAND

THE 3 WOOLLY SHEEP, SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH

Lækker, moderne vin med lifligt og saftigt inferno af ananas og grapefrugt.

298,-



USA

STIMSON ESTATE CELLARS, CHARDONNAY

Charmerende Chardonnay med masser af sødmefuld melon, friskt æblepræg og lidt diskret flødekaramel.

288,-



STONE BARN, CHARDONNAY

Charmerende og sprød Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.

278,-



ITALIEN

CHIÀRO DI LUNA, PINOT GRIGIO/CATARRATTO

Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan-og fersken-nuancer.

210,-



Rosévin

Spanien

BODEGAS OLIVARES, JUMILLA, ROSADO

Blomsteragtig bouquet med noter af røde friske frugter. Behagelig tør og frugtagtig fylde.

188,-



AUSTRALIEN

HILLGROVE CREEK, SHIRAZ ROSÉ

Halvtør rosévin- frugtrig smag med et strejf af fersken.

268,-



USA

STONE BARN, ZINFANDEL ROSÉ

Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.

278,-

