



Velkommen til Foldens Hotel

Foldens Hotel var oprindelig 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 Andelsselskabet 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

SHINE PEACH 34,-
Behagelig aperitif med fersken smag og lette bobler

AMATISTA MOSCATO, VALENCIA..... 42,-
Halvsød aromatisk vin.

HUSETS VELKOMSTDRINK..... 36,-

KIR..... 38,-

PASSOA M/ ORANGEJUICE..... 36,-

DRY MARTINI, 4 CL. M/ GIN - OLIVEN - CITRON..... 78,-





Børneretter

LILLE GRILLSTEAK.....	128,-
pommes frites, grøn salat og bearnaisesauce	
1 FISKEFILET	68,-
med pommes frites	
KYLLINGE NUGGETS.....	58,-
med pommes frites	
2 RØDE PØLSER	58,-
med pommes frites	
BURGERMENU	88,-
med pommes frites	

Børnedesserten

ISDESSERT	48,-
BANANASPLIT	48,-
PANDEKAGER MED IS	58,-

Alle børneretter serveres kun til børn under 12 år





Forretter

VARM RØGET LAKS	88,-
Med æggecreme og plukkede salater.	
REJECOCKTAIL	78,-
Med rejer, iceberg, dressing, brød og smør.	
SPANSK SERRANOSKINKE.....	88,-
Med sprøde saltater, lufttørrede tomater og olivenbrød.	
BRUCHETTA	48,-
3 stk. gratineret på groft landbrød med oliventappenade.	

Supper

DAGENS SUPPE	68,-
Spørg venligst Deres tjener.	
FISKESUPPE.....	88,-
Legeret fiskesuppe tilsmagt med Noilly Prat, med fyld af pocheret fisk, rejer og urter.	





Hovedretter

ENGELSK BOEUF AF OKSEFILET MIN 200G	198,-
Med bløde løg, årstidens grøntsager, hvide kartofler og surt.	
STEAK BERNAISE AF RIBEYE MIN. 200G	198,-
med bernaisesauce, 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	198,-
med grilltomat, sprøde grøntsager, hvidløgssmør og dagens kartoffel.	
WIENERSHNITZEL AF KALVEINDERLÅR.....	178,-
Med ærter, ristede kartofler, "wienerdreng" og smørsauce.	
FULDKORNS CLUB SANDWICH	148,-
Med skiver af lun ristet oksefilet, tomatrelish, sprød skinke og salater, dertil pommes rustic med rørt mayonaise.	
VEGETAR OMELET.....	128,-
Med sprøde grøntsager og groft brød.	

Hvis ikke andet ønskes steges kødet medium





Fiskeretter

TORSKEFILET	198,-
Torskefilet med serrano skinke og rosmarin, garneret med sæsonnens grøntsager, dertil cremet pesto sauce.	
DAGENS FISK	198,-
Spørg venligst deres tjener om dagens fiskeret.	
HELSTEGT SKAGENS-RØDSPÆTTE	188,-
Med smørsauce, tyttebær og hvide kartofler.	
FYLDT RØDSPÆTTE	228,-
Med rejer, asparges, skaldyrssauce og hvide kartofler.	
LUKSUS STJERNESKUD	158,-
Med dampet og stegt rødspættefilet, ferskrøget laks, rejer, asparges samt hjemmelavet skaldyrsdressing.	



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 228,-

3 RETTER 278,-





Desserten

MANDEL-ORANGE MAZARINTÆRTE	78,-
Med vanilleis og coulis samt frisk frugt	
CHOKOLADEMOUSSE.....	48,-
Med flødeskum og bær.	
GL.DAGS ÆBLEKAGE	58,-
Med makroner og flødeskum.	
PANDEKAGER.....	72,-
2 pandekager med vanilleis og solbærsyltetøj.	
COUPEGLAS A LA FOLDENS	68,-
Med udvalg af is og sorbet med frisk frugt.	
LIDT "SØDT" TIL KAFFEN.....	48,-
Lille udvalg af "sødt" inkl. Kaffe	

Mousserende

Frankrig

CAPRICE DE LUNE, ROSÉ, BEAUJOLAIS280,-

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



USA

DOMAINE STE. MICHELLE BRUT, WASHINGTON.....290,-

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



Tyskland

SHINE PEACH158,-

Behagelig aperitif med fersken smag og lette bobler.





Hvidvine

Frankrig

RIESLING, HUGEL & FILS.....288,-
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.



Frankrig

CHABLIS BOUCHARD328,-
Frisk, klar, fast og kirurgisk ren hvidvin, der passer perfekt til især østers, men også alt andet godt fra havet, lúyst kød og cremedesupper.

Italien

CHIÀRO DI LÙNA, PINOT GRIGIO/CATARRATTO 198,-
Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer



Sct. Laurenti Vej 35-41 - 9990 Skagen
Tlf.: (+45) 98 44 11 66 - CVR 14 29 36 39
E-mail: info@faldens-hotel.dk

Hvidvine

Sydafrika

LEOPARDS LEAP, CHENIN BLANC268,-
Flot og vaskeægte "New World Style" Chenin Blanc der er både tropisk og sprød.



New Zealand

THE 3 WOOLY SHEEP, MARLBOROUGH, SAUVIGNON BLANC278,-
Tør, fyldig vin med smag af eksotiske frugter.



USA - Washington State

STIMSON ESTATE CHARDONNAY258,-
Charmerende Chardonnay med masser af sødmefuld melon,
friskt æblepræg og lidt diskret flødekaramel.



Australien

RIDERS HILL, CHARDONNAY168,-
Halvtør, aromatisk og fyldig vin.





Rosévine

Frankrig

ROSÉ D'ANJOU, REMY-PANNIER.....238,-
Halvsød og frugtagtig vin.



Spanien

OLIVARES ROSADO, JUMILLA..... 178,-
Blomsteragtig bouquet med noter af røde friske frugter.
Behagelig tør og frugtagtig fylde.



Sct. Laurenti Vej 35-41 - 9990 Skagen
Tlf.: (+45) 98 44 11 66 - CVR 14 29 36 39
E-mail: info@faldens-hotel.dk

Rødvine

Italien

GRIFONE, BRINDISI 198,-
Dejlig, naturlig syditaliensk vin, stor, blød, flot vin i høj kvalitet.



Italien

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CAPITELLO 288,-
Moden, koncentreret og fantastisk blød.



Spanien

VEGEVAL PLATA, CRIANZA..... 268,-
Halvtør, medium fyldig vin med let fadlagring.



Sydafrika

LEOPARDS LEAP, CABERNET SAUVIGNON/MERLOT 268,-
Bouquet af modne bær og blomster med en elegant velafrundet smag.



Frankrig

TEMPÊTE OCCITANE..... 268,-
Stor, powerfuld rødvin med masser af sødme. Minder i sin sødme lidt om de italienske Ripasso'er – the French way.





Rødvine

USA, Washington State

STIMSON ESTATE MERLOT..... 248,-

Oversøisk Merlot stil med vanilje, ristede fadtoner, blomme, hindbær og kirsebær.
Overdådig og meget charmerende.



USA, Californien

STONE PEAK ZINFANDEL 198,-

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber



Australien

RIDERS HILL, SHIRAZ..... 168,-

Smagen er både fyldig og kraftig og man fornemmer tydelig solbær,
lakrids, vanille fint og blødt afsluttet.



Argentina

COLOMÉ ESTATE MALBEC, UPPER CALCHAQUI VALLEY..... 288,-

Klassisk elegance og masser af sorte sommerbær.





Dessertvine

Spanien

AMATISTA MOSCATO, VALENCIA - GLAS..... 42,-

Halvsød aromatisk vin.



Spanien

MOSCATEL, SOL DEL MEDITERRANEO, VALENCIA - GLAS..... 42,-

Dejlig sød, frisk med fin karakter af rosin og lidt citrus frugt.



Sct. Laurenti Vej 35-41 - 9890 Skagen
Tlf.: (+45) 98 44 11 66 - CVR 14 29 36 39
E-mail: info@faldens-hotel.dk



Månedens Vin

Frankrig, Gascogne

DE CHANSAC SAUVIGNON BLANC

Tidligere var Côtes de Gascogne kendt for sine vine fremstillet på Ugni Blanc - en neutral vin der anvendes til destillering af Cognac.

Det har vist sig, at Sauvignon Blanc-druen trives fantastisk godt i Côtes de Gascogne, hvor jorden er ler og sandholdig og ligger ovenpå en lag kalk.

De Chansac er et bevis på dette. Gode sunde druer kombineret med moderne kælderteknik, hvor druemosten og drueskindet ligger sammen nedkølet i kort tid, giver vine med en spændende karakter.

De Chansac har alle de karakteregenskaber en god Sauvignon Blanc skal have. En lys strågul farve, intens bouquet af stikkelsbær og nyslået græs.

Smagene er let, elegant og halvtør med en stil der minder om vinene fra Loire - abrikos, fersktoner og et snert af honning.

Kr. 228,-





Månedens Vin

Spanien, Costers del segre

RAIMAT CLAMOR ROSADO

Jordbærfarvet, munter, festlig, spansk rosé i fuld gallop
- man kan næsten kun blive i godt humør af denne skønne rosévin.

Overmådelig vellykket kombination af druerne Cabernet Sauvignon og Merlot garanterer her lidt syltetøjsagtig sødme af jordbær og kirsebær.

Men et friskt strejf af grapefrugt sørger for, at dette er en særdeles frisk vin, midt i al sin feminine sødme.

En rigtig lady-vin - som de færreste herrer kan stå for.

Kr. 228,-



Månedens Vin

Frankrig

SENSAS CABENET SAUVIGNON /SYRAH

Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah er en moderne vin fra d'Oc der kombinerer fransk terroir med teknik fra den nye vin verden.

Druesammensætningen er 50 % Cabernet Sauvignon og 50 % Syrah. Cabernet Sauvignon kommer fra den køligste del af Languedoc, området ved Limoux og Pyrenæerne. Efter endt gæring, i rustfrie ståltonke, lagrer vinen i traditionelle vinfade i adskillige måneder.

Syrah-druerne derimod kommer fra den varme del af Languedoc, hvor druerne opnår en optimal modning. Vinen fremstillet på Syrah lagrer i 3 måneder med egetræstave inden vinen sammenstikkes med Cabernet Sauvignon og aftappes.

Resultatet er dyb kirsebærrød farve, intens bouquet med toner af brombær og vanilje, smagen er blød og fyldig med en flot dybde og meget bløde taniner.

Kr. 228,-





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,-
FRANSKBRØD MED RULLEPØLSE ELLER OST	58,-
DAGENS KAFFETILBUD	58,-
Kaffe og wienerbrød	



Cognac

	3 CL.
<u>Italien</u> GRAPPA DI AMARONE CLASSICO DOC, TOMMASI..... Blid Grappa med mange smagsnuancer.	58,- 
<u>Frankrig</u> LEOPOLD GOURMEL- PREMIÈRES SAVEURS, 6 CARATS En let, blød og frisk cognac.	39,- 
LEOPOLD GOURMEL - AGE DU FRUIT - 10 ÅRS En meget kompleks cognac med toner der spænder vidt. Frukt, citrus og en snert af vanille. Ublended og ikke tilsat farve.	59,- 
LEOPOLD GOURMEL - AGE DES FLEURS - 15 ÅRS..... En meget kompleks cognac med toner af blomster. Violer, roser og vanille. Lang og behagelig eftersmag.	79,- 
LEOPOLD GOURMEL - AGE DES EPICES - 20 ÅRS En top cognac fra Leopold Gourmet. Smagsindtryk af krydderier, moden frugt samt hints af tobak.	99,- 

Likør

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





Drikkevarer

ØL & VAND

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

Til Desserten

Portugal

WARRES PORTVIN - GLAS	32,-
-----------------------------	------

Spanien

AMATISTA MOSCATO, VALENCIA - GLAS.....	42,-
--	------

Halvsød aromatisk vin.





Spiritus

	2 CL.
VODKA.....	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,-
FERNET BRANCA.....	30,-

