



Kaffekort

IRISH COFFEE	58,-
BAILEYS KAFFE	58,-
SKAGENS KAFFE	58,-
ALM KAFFE OG TE	26,-
ESPRESSO	32,-
CAPPUCINO	32,-
WIENER MELANGE	32,-
CAFE AU LAIT	32,-
KAFFÈ LATTE	28,-
LATTE MACCHIATO	28,-
ESPRESSO CHOKO	32,-
VARM CHOKOLADE	32,-



Velkommen til Palmehaven

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.



Førretter

VARMRØGET LAKS med salater, løg og sauce verte	98,-
“TAPAS ANRETNING” MIN 2 COUV. Anretning med 3-4 slags sydlandske specialiteter, oliven aioli og groft brød	148,-
MOULLE MARINES fløde- hvidvins dampede blåmuslinger med urter julienne groft brød og smør	98,-
PALMEHAVENS FISKESUPPE Cremet fiskesuppe med pocheret fisk, urter og blåmuslinger. tilsmagt med Noilly prat	98,-
FRANSK LØGSUPPE Kraftig hønsebouillon med løg, hvidløg og oste crouton	88,-

Fiskeretter

LET RISTET KULLERFILET Kullerfilet fyldt med Svampe-æble duxelle Anrettet med sæsonens grøntsager og persillecremesauce	218,-
STEGT SKAGEN RØDSPÆTTE Stor rødspætte delt i 3 serveret med kartofler smørsauce og tyttebær	198,-
FYLDT RØDSPÆTTE Med rejer, asparges, Hummersauce og hvide kartofler	258,-
MOULLE FRITES Stor portion Fløde-hvidvinsdampede blåmuslinger med urter julienne dertil Pommestruktur og aioli	148,-



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

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,-



Cognac

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



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



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



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



LEOPOLD GOURMEL - AGE DES EPICES 99,-
20 ÅRS
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,-



Hovedretter

OKSETOURNEDOS AF DANSK OKSE 268,-
Med sæsonens grøntsager, kraftig sauce madeira
samt dagens kartoffel.

FRANSK BOEUF 238,-
Med ristede haricot Vertes, persillesmør og dagens kartoffel

GRILLSTEAK BEARNAISE 228,-
Med hjemmelavet sauce bearnaise, sæsonens grøntsager
samt dagens kartoffel

SALVIE - RISTET UNGHANEBRYST 198,-
Med pasta vendt i Safran -fløde, garneret med sæsonens grøntsager

Børneretter

KYLLINGE NUGGETS 78,-
Med pommes frites eller kartofler.

2 FISKEFILET 88,-
Med pommes frites eller kartofler.

2 RØDE PØLSER 78,-
Med pommes frites.

LILLE GRILLSTEAK AF OKSEFILET 138,-
Med grøntsager, bearnaisesauce og pommes frites.

Desserten

KRAFTIG CHOKOLADEKAGE 78,-
med mousse, hindbærsorbet og coulis

VANILLE CREME BRULEÉ 78,-
med rabarber , flødeskum og sprød biscotti

HJEMMELAVEDE PANDEKAGER 88,-
Med solbærsyltetøj og vanillis

MOCCAFRAGILITE´ ROULADE 88,-
med is og frisk frugt

KAFFE MED HJEMMELAVET KRANSEKAGE 68,-
Med nougat og nødder.

Til børnene...

HJEMMELAVEDE PANDEKAGER MED SYLTETØJ OG VANILLEIS 58,-

VANILLEIS OG CHOKOLADESAUCE 48,-

ISDESSERT MED 3 SLAGS IS OG FLØDESKUM 58,-

Frokost Kort

mellem 12.00 og 16.00

MARINERET SILD 48,-
Med karrysalat og ½ æg

3 SLAGS SILD 98,-
Mar. Sild, kryddersild og hjemmelavede stegte sild i lage med div.

RØDSPÆTTEFILET 198,-
2 stegte rødspættefileter med grov remoulade, og citron, rugbrød eller pommies

HJEMMELAVEDE FISKEFRIKADELLER 3 STK 88,-
Med grov remoulade, tyttebær og citron

VARMRØGET LAKS 98,-
Med sauce verte, capers og rødløg

LUKSUS STJERNESKUD 128,-
Med dampet fisk, stegt rødspættefilet, rejer, asparges og røget laks

SKAGEN FISKEPLATTE.MIN 2.COUVERT 198,-
2 slags sild ,Fiskefilet med remoulade
Varmrøget laks med sauté verte
Brie med kiks og solbær

TRAD.CLUB SANDWICH 88,-
Grov bolle med ristet kylling, bacon, salat og karry-mango dressing.

PARISERBOEUF 138,-
(200G AF OKSEKØD FRA HIMMERLANDSKØD)
Med capers, løg, høllet peberrod, rødbeder og past. æggeblomme.

STEGT SKAGEN RØDSPÆTTE 175,-
med tyttebær, hvide kartofler og smørsauce

Smørrebrød - Højtbelagt

Vælg imellem ...

ROASTBEEF 58,-
Pickles, høllet peberrod og stegte løg

LEVERPOSTEJ 58,-
Bacon, champignon og rødbeder

DYRLÆGENS NATMAD 68,-
Leverpostej, saltkød, sky og løg

ÆG OG REJER 68,-
Æg, rejer, mayonnaise og citron

LUXUS REJEMAD 118,-
Ristet franskbrød, rejer, mayonnaise og citron

GAMMEL OST 68,-
Rugbrød, gammel ost, krydderfedt, løg og sky

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 48,-
Dejlig sød, frisk med fin karakter af rosin og lidt citrus frugt.



HUSETS VELKOMSTDRINK 48,-

Kaffe & The

IRISH COFFEE 58,-

BAILEYS KAFFE 58,-

SKAGENS KAFFE 58,-

ALM KAFFE OG TE 26,-

ESPRESSO 32,-

CAPPUCINO 32,-

WIENER MELANGE 32,-

CAFE AU LAIT 32,-

KAFFÈ LATTE 28,-

LATTE MACCHIATO 28,-

ESPRESSO CHOKO 32,-

VARM CHOKOLADE 32,-

Kaffe og Kage

KAFFE OG ÆBLETÆRTE 58,-

FRANSKBRØD MED RULLEPØLSE ELLER OST 58,-

MOCCAFRAGILITE ROULADE 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

Smagen er både fyldig og kraftig og man fornemmer tydelig solbær,
lakrids, vanille og lidt krydderi i eftersmagen.



48,- 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 WOOLY SHEEP, PINOT NOIR, HAWKE BAY

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



298,-

Sommermenu

CHATEAU BRIAND

af dansk oksemørbrad

Med sæsonens grøntsager, hjemmelavet bearnaise og dagens kartoffel

VANILLE CREME BRULEÉ

med rabarber og sprød biscotti

2 RETTER KUN

298,-

Til Kaffen

MOCCA FRAGILITÉ ROULADE

52,-

MANDEL MAZARIN TÆRTE

52,-

FRANSKBRØD MED OST

58,-

LIDT SØDT TIL KAFFEN

48,-

Aperitifs

HUSETS VELKOMSTDRINK

38,-

KIR

48,-

KIR ROYAL

68,-

CAMPARI-JUICE

68,-

PASSOA MED ORANGEJUICE

68,-

DRY MARTINI

4 CL. 88,-



Mousserende Vin

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

ITALIEN

CHIARO DI LUNA, PINOT GRIGIO/CATARRATTO

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

210,-



NEW ZEALAND

THE 3 WOOLY 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,-



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,-

