

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

HISTORIEN OM HOTEL DAGMAR

”Den der ikke har besøgt Ribe og sovet en nat på ”Hotel Dagmar” og hørt kvarterslagene fra Domkirken, kender ikke Danmark”.

Således skrev engang den berømte journalist og forfatter Andreas Vinding ... og man kan kun give ham ret! Hotel Dagmar - med den 900 år gamle Domkirke som genbo, er ikke blot flot at skue med sine røde mure og det flotte tegltag, men tillige en historisk seværdighed i Danmarks ældste by.



Det oprindelige hus på Torvet blev i 1580 ødelagt af en brand, men rådmand og senere borgmester Laurids Thøgersen lod i 1581 opføre en ny statelig gård.

Efter at have været i den velstående Baggenses families eje, blev huset fra ca. 1700 bolig for Ribes stiftende præsidenter, en slags Overborgmestre, som byen kunne rose sig af i ca. 100 år af sin velmagtstid. Den første præsident i huset her blev Carsten Worm, barnebarn af den berømte Ole Worm.

Ved Peter Ussings død i 1788 ophævedes Præsidentembedet, og fra omkring 1800 blev her Gjæstgivergård. Nogle husker den tidligere præsident bolig omtalt som ”Greisens Hotel” eller ”Gjæstgivergården”.

Navnet ”Hotel Dagmar” opstod først i 1912 i forbindelse med en større renovering.

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

SNACKS

Åbningstider: Mandag - søndag fra kl. 12-16 og 17-21 . Dessert kan også bestilles mellem kl. 16-17

3 Friteret Østers

Serveres på en hjemmelavet
sauce tatar

149,-

Loaded el. Alm Fritter

Med friskrevet Comté, trøffelsalt
og -mayo. Alm serveres med
ketchup el. mayo

79,- / 59,-

Franske Oliven Salte Marcona Mandler

Serveres med ølpølser,
brød og smør

109,-

Røget Charcuteri

Med ristet surdejs toast og
trøffel mayo

109,-

LETTE RETTER

Signatur Laks

Marineret med whisky/honning,
serveres med friskost, urter og
urteolie, samt brød og smør

169,-

Bakskuld

Med rugbrød,
remoulade og citron

225,-

Svampestuvning

På surdejstoast med revet
16 mdr. Comté

159,-

Jomfruhummer Bisque

Med stegte jomfruhummer,
urteolie og urter
Samt brød og smør

169,-

LUKSUS STJERNESKUD A LA DAGMAR

Pandestegt og dampet rødspættefilet
med rejer, laks, salat, rød dressing, rogn,
springer af citron/agurk og urter
på ristet surdejstoast

249,-

HOVEDRETTER

Fish and Chips

Med sauce tatar, citroner og urter

189,-

Æggekage

Med røget bacon, rugbrød, tomat
og purløg

169,-

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VÆGTERKÆLDER

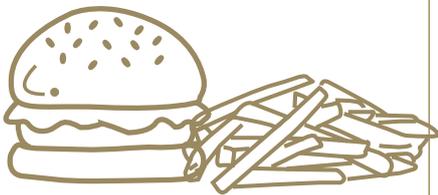
Åbningstider: Mandag - søndag fra kl. 12-16 og 17-21 . Dessert kan også bestilles mellem kl. 16-17

HOVEDRETTER

Vægter Burger

200g bøf med mayo, salat, agurk, syltet skalotteløg samt fritter og mayo

169,-



BØRNERETTER

Børn under 12 år
kan vælge alle retter til
**1/2 pris fra øvrigt
menukort**

Pandestegt

Rødspættefilet

Med fritter og ketchup
eller mayo

99,-

Burger med Bøf

Ketchup, fritter og ketchup
eller mayo. Salat og agurk
på siden

89,-

DESSERT

Æblekage

Med makroner og flødeskum

89,-

Gateau Marcel

Med vaniljeis

99,-

”Ostebræt”

Gode oste fra nær og fjern
Serveres med behørigt tilbehør

145,-

3-RETTERS AFTENMENU FRA KL. 17-21

Vægterkælderens 3-retters menu

Signatur Laks - Kalvecuvette - Gateau Marcel

395,-

AFTENHØVEDRETTER FRA KL. 17-21

Striploin

300g fra Sashi med grønt,
fritter og trøffel sauce

295,-

Rødspættefilet Diolo

Bagt rødspættefilet med
souffle, grønt, dagens
kartoffel og safran sauce

245,-

Kalvecuvette

Langtidstilberedt kalvecuvette
med grønt, dagens kartoffel og
timian sauce

245,-

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

DRIKKEVARER

Åbningstider: Mandag - søndag fra kl. 12-22

SODAVAND & SAFT

Sodavand - 0,3/0,5

Pepsi, Max, Faxe Kondi og
Mirinda Lemon..... 45,-/55,-

FREM fra Ribe - 0,25

Danskvand med og uden citrus..... 30,-

FREM fra Ribe, Sodavand - 0,25

Appelsin, Abrikos, Hindbær og Grøn/Blå sport .. 30,-

Økologisk saft Brd. Adelhart

Æble, Rabarber, Hyldeblomst og Solbær 40,-

Aqua D'or Fersken Iste - 0,5 45,-

Filtreret vand by Royal - 0,7

Filtreret vand på flaske, med/uden brus..... 35,-

FADØL & SPECIALØL

Odense Pilsner - 0,3/0,5

Pilsner fra Odense..... 45,-/60,-

Odense Classic - 0,3/0,5

Classic fra Odense..... 45,-/60,-

Schiøtz Mørk Mumme - 0,3/0,5

Kraftig mørk og maltet øl
fra den sene middelalder..... 55,-/70,-

Schiøtz Gylden IPA - 0,3/0,5

Kraftig og frugtig humle, med strejf af
malt og karamel..... 55,-/70,-

Royal Blanche - 0,3/0,5

Lys hvedeøl med et strejf af citrus 55,-/70,-

* SPECIALØL FLASKE & CIDER

Anarkist Brown Ale - 0,5

Fyldig med en god humlebitterhed..... 79,-

Nørrebro Bryghus Cider - 0,3

Æble cider lavet af 100% økologiske
danske æbler 60,-

Anarkist Hazy IPA 0,5% - 0,5

Let øl med citrus, brygget på hvede
og havre..... 79,-

Anarkist Bloody Weizen - 0,5

Weissbeer med strejf af blodappelsin..... 79,-

Royal 0,0 alkoholfri flaskeøl - 0,3 40,-

RIBE BRYGHUS - 0,5 ltr.

Vikingebryg

En god kraftig rød bock med cascadehumle

Black Ale

En mørk ale inspireret af irsk stout med
kraftig smag og blødt skum

Marsk Hvede

Lys og let hvedeøl med strejf af frisk citron
Brygget på cascadehumle

Vadehavsbyrg

En frisk pilsner krydret med blomster og bær
fra vadehavsområdet

Blonde Ale

En belgisk inspireret gylden ale med let citrus

Frit valg 79,-

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

DRIKKEVARER

Åbningstider: Mandag - søndag fra kl. 12-22

VARME DRIKKE

Illy Caffè Latte Enkelt/dobbelt..... 45,-/50,-

Illy Cappuccino Enkelt/dobbelt..... 45,-/50,-

Illy Cortado 45,-

Illy Espresso Enkelt/dobbelt 35,-/40,-

Illy Americano..... 40,-

Filterkaffe/genopfyldning (kun Torvet) 35,-/15,-

A.C. Perchs The

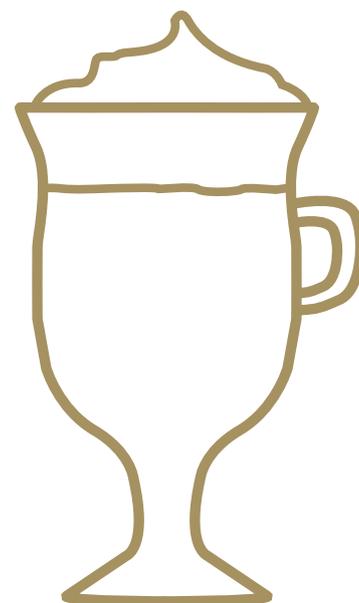
Earl Grey, Breakfast, White Temple, Darjeeling, Green Jasmin,
Green Rhubarb, Sweet Apple and Lemon og Cool Herbal 45,-

Varm Kakao m. Flødeskum..... 45,-

Med Cognac 4 cl...... 85,-

Irish Coffee med 4 cl. Whisky..... 85,-

Bailey til Kaffen 45,-



Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

DRIKKEVARER

Åbningstider: Mandag - søndag fra kl. 12-22

DRINKS

Aperol Spritz	85,-
Gin Hass	85,-
Rom, Vodka, Jack Daniels, Morgan 3 cl. med sodavand.....	85,-
Plymouth Sloe Gin Med lemon sodavand.....	95,-
Cocktails på Fad Espresso Martini, Pink Lady, Strawberry Daiquiri og Passion fruit	99,-



*

TROLDEN GIN & FEVER-TREE TONIC

Copperpot DNA

Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic water

Organic/Sustain

Vi anbefaler Fever-Tree
Mediterranean tonic water

Havtorn

Vi anbefaler Fever-Tree Indian tonic water

Cocky Barrista

Vi anbefaler den med is og uden tonic.
Ønskes tonic så passer Fever-Tree
Indian tonic water

Navy

Vi anbefaler Fever-Tree
Indian tonic water

Groovy Currant

Vi anbefaler Fever-Tree aromatic tonic water

Gin & Tonic
95,-

Fever-Tree Tonic varianter

Indian, Mediterranean, Elderflower og Aromatic

Frit valg 45,-

*

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VINKORT / WINES

STATEMENT

På Hotel Dagmar har vi ikke husets vin. Til gengæld har vi et lækkert udvalg af vine på glas. Vin er smag og oplevelser, det går vi meget op i.

We don't have a "house wine" at Hotel Dagmar. But we do have an amazing selection of wines by the glass. Wine is about taste and great experiences, something we value highly.



WINE BY THE GLASS - HVIDVIN / WHITE

La Cour des Dames Vin de France, Languedoc-Roussillon	75,-
Sieur D'arques Chardonnay, Languedoc, Frankrig/France	80,-
SOHO Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand.....	85,-
Thanisch Riesling 1648, Trocken, Mosel, Tyskland/Germany	90,-
Thanisch Riesling Kabinet Feinherb, Mosel, Tyskland/Germany	95,-
Louis Moreau Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig/France.....	135,-

WINE BY THE GLASS - RØDVIN / RED

La Cour des Dames Vin de France, Languedoc-Roussillon	75,-
Uma Collection Malbec, Telteca, Mendoza, Argentina.....	80,-
Magondeau Merlot, Fronsac, Bordeaux, Frankrig/France.....	85,-
Il Nespoli Sangiovese, Emilia Romagna, Italien/Italy	95,-
Vaquos Tempranillo, Ribera Del Duero Spanien/Spain.....	95,-
Alexander Valley Pinot Noir, Russian River Valley, Californien/California	135,-
Damilano Liste Barolo Nebbiolo, Piemonte, Italien/Italy	155,-

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VINKORT / WINES

WINE BY THE GLASS - ROSÉ

Coreto Pinot Noir/Castelao Shiraz, Lisboa, Portugal..... 80,-

Chateau Roubine Premium Syrah/Grenache/Mouvedre/Carignan/Cinsault
Cotes de Provence, Frankrig/France 95,-

WINE BY THE GLASS - MOUSSERENDE / SPARKLING

Sovrano Spumante Brut, Montelliana, Veneto, Italien/Italy 85,-

Cava Bodegas Pinord, Dibon Cava de Reserva, Demi Sec, Penedes, Spanien/Spain..... 85,-

WINE BY THE GLASS - DESSERT / SWEET

Château Jean Fonthenille Loupiac Semillon, Bordeaux, Frankrig/France 95,-

Bradamante Albana/Chardonnay/Sau. B. Poderia Dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien/Italy..... 95,-

Banyuls Madeloc Grenache, Catalnien, Frankrig/France 105,-



WINE BY THE GLASS - PORTVIN

Quinta de la Rosa Tawny
Touriga nacional, Touriga franca, Sousao, Dourodalen, Portugal 95,-

Quinta de la Rosa Late Bottle Vintage
Touriga nacional, Touriga franca, Sousao, Tinta Roriz, Dourodalen, Portugal
Lagret imellem 4 og 6 år på store fade..... 99,-

Quinta de la Rosa 20 års
Touriga nacional, Tinta Roriz, Dourodalen, Portugal
Lagret i 20 år i gennemsnit på egefade..... 99,-

Hotel Dagmar ***

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VINKORT / WINES

HVIDVIN / WHITE - FRANKRIG / FRANCE

La Cour des Dames Vin de France, Languedoc/Roussilon.....	325,-
Villa Mansay Chardonnay/Colombard, Languedoc/Roussilon.....	375,-
Chanson Vire-Clessé Domaine Chanson, Chardonnay, Viré-Clessé.....	475,-
Chanson Montagny Domaine Chanson, Premier Cru Montagny	595,-
Chanson Clos des Mouches Domaine Chanson, Premier Cru Chardonnay	1.495,-
D'ardhuy Corton Charlemange Domaine D'Ardhuy, Chardonnay, Corton Charlemange	995,-
Fontaine-Audon Sancerre Château Fontaine-Audon, Sauvignon Blanc, Loire	495,-
Louis Moureau Chablis Domaine Louis Morea, Chardonnay, Bourgogne.....	525,-
Louis Moreau Chablis 1st Cru Vau Ligneau Domaine Louis Morea, Chardonnay, Bourgogne	855,-
Sieur D'arques Chardonnay, Languedoc.....	375,-

ROSÈ - FRANKRIG / FRANCE

Roubine Château Roubine Cru Classé Premium, Côtes De Provence..... 475,-

ROSÈ - PORTUGAL

Coreto DFJ Vinhos, Pinot Noir/Castelão/Shiraz, Lisboa..... 395,-

HVIDVIN / WHITE - TYSKLAND / GERMANY

Thanisch Riesling Kabinet Feinherb Mosel.....	425,-
Thanisch Riesling 1648 Trocken, Mosel	395,-

HVIDVIN - WHITE - ØSTRIG / AUSTRIA

Herman Moser "Per Due" Grüner Veltliner - Kremstal.....	455,-
--	-------

Alle priser er i DKK inkl. moms

Hotel Dagmar^{***}

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VINKORT / WINES

HVIDVIN / WHITE - ITALIEN / ITALY

Nespolino Trebbiano/Chardonnay, Emilia Romagna	355,-
Da Maggio IGT, Chardonnay, Poderia Dal Nespoli, Emilia Romagna	395,-
Kellerie Kurtatsch Pinot Grigio, Alto Adige	425,-
Damilano Chardonnay Langhe, Piemonte.....	595,-

HVIDVIN / WHITE - CALIFORNIEN / CALIFORNIA

Alexander Valley Chardonnay, Sonom. Russian River	495,-
--	-------

HVIDVIN / WHITE - SYDAFRIKA / SOUTH AFRICA

Journey's End Chardonnay, Journey's End, Stellenbosch	455,-
--	-------

HVIDVIN / WHITE - NEW ZEALAND

Soho Sauvignon Blanc, Marlborough	425,-
--	-------

MOUSSERENDE / SPARKLING

Sovrano Spumante Brut, Montelliana, Veneto, Italien/Italy	375,-
Cava Bodegas Pinord, Dibon, Cava de Reserva, Demi Sec, Penedes, Spanien/Spain	375,-
Malvasia Castelnuovo del Bosco, Malvasia Piemonte, Italien/Italy.....	375,-
Metodo Classico Brut Damilano, Chardonnay, Pinot Noir, Piemonte, Italien/Italy	595,-
Michel Gonet Champagne Chardonnay, Frankrig/France	695,-

Hotel Dagmar^{***}

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VINKORT / WINES

RØDVIN / RED - FRANKRIG / FRANCE

La Cour des Dames Vin De France, Languedoc/Roussillon	325,-
Maison Tardieu-Laurent Syrah/Granache, Côtes du Rhône.....	375,-
Chanson Santenay-Beauregard Domaine Chanson, Pinot Noir, Santenay	795,-
D'ardhuy Côte de Nuit Village Domaine D'ardhuy, Pinot Noir, Côte De Nuits.....	495,-
Morgon Domaine Bulliat, Gamay, Beaujolais	475,-
Chanson Pernand-Vergelesses Domaine Chanson, Premier Cru Monopol, Beaun	855,-
Chanson Clos des Mouches Domaine Chanson 1. Cru, Pinot Noir, Beaune	1.495,-
Chanson Clos des Féves Domaine Chanson, Premier Cru, Monopol, Beaune.....	1.295,-
Chanson Gevrey-Chambertin Domaine Chanson, Premier Cru La Perrière, Côte De Nuits	1.595,-
Chanson Charmes-Chambertin Domaine Chanson, Grand Cru, Côte De Nuits.....	2.495,-
Chanson Chambolle-Musigny Domaine Chanson, Premier Cru Les Combottes, Côte De Nuits	1.995,-
Châteauneuf du Pape Bosquet Des Papes, Grenache/Syrah/Mouvedre, Rhône.....	699,-
Lion & Dragon Château Roubine, Syrah/CabernetSauvignon, Cru Classe, Côtes De Provence	525,-
Magondeau Château Magondeau, Merlot Fronsac, Bordeaux.....	395,-
Beausejour Château Beausejour Pomerol, Bordeaux	595,-
Cantemerle Château Cantemerle, Cabernet Sauvignon, Grand Cru Classé Haut-médoc	655,-

Hotel Dagmar^{***}

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

VINKORT / WINES

RØDVIN / RED - ITALIEN / ITALY

Ma Roat Ripasso Tezza, Corvina/Rondinella, Ripasso Superiore, Valpolicella.....	455,-
Amarone Tezza - Corvina/Rondinella, D.O.C.G., Valpolicella	549,-
Prugneto Poderia Dal Nespoli, Superiore Sangiovese, Emilia Romagna	395,-
Nespolino Poderia Dal Nespoli, Sangiovese/Merlot Emilia Romagna	355,-
Il Nespoli Poderia Dal Nespoli, Superiore Riserva Sangiovese, Emilia Romagna	425,-
Borgo Dei Guidi Poderia Dal Nespoli, Sangiovese/Merlot, Emilia Romagna	495,-
Langhe Nebbiolo Damilano, Nebbiolo, Langhe	455,-
Barolo Damilano, Liste, Nebbiolo, Piemonte	995,-

RØDVIN / RED - SPANIEN / SPAIN

Vaquos Bodegas Pinord, Tempranillo, Ribera Del Duero.....	425,-
Clos del Mas Bodegas Pinord, Cabernet Sauvignon/Carinena/Garnacha, Priorat.....	575,-

RØDVIN / RED - SYDAFRIKA / SOUTH AFRICA

Journey's end Cabernet Franc Cab. Franc, Stellenbosch.....	425,-
Journey's end Shiraz Shiraz, Stellenbosch	425,-

RØDVIN / RED - CALIFORNIEN / CALIFORNIA

Maxville Maxville Winery, Cabernet Sauvignon, Napa Valley.....	1.195,-
Alexander Valley Alexander Valley Vineyards, Pinot Noir, Sonoma	495,-

RØDVIN / RED - ARGENTINA / CHILE

Uma Colección Telteca, Malbec, Mendoza Argentina	345,-
---	-------

Hotel Dagmar^{***}

DANMARKS ÆLDSTE HOTEL ANNO *1581*

PÅ GENSYN

TAK FOR BESØGET



”Vi bestræber os på, at yde det bedste for vores gæster. Hvis mad og service ikke er i orden, så vil vi gerne have det af vide”.

Allan Jakobsen
Hotelchef



”Vi laver mad med hjertet og med gode friske råvarer. Lever vores køkken ikke op til jeres forventninger, så sig det gerne til en tjener”.

Claus Lauridsen
Køkkenchef