

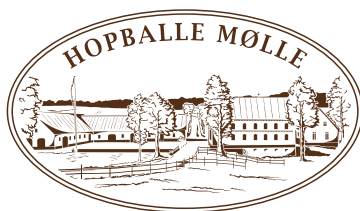


VELKOMMEN TIL HOPBALLE MØLLE

Vi håber at I sammen med os vil nyde den skønne natur her ved Grejs Å

Brent Christensen og personale

Menukort



Norvar, tradition & kvalitet

Gældende fra 01.08.2017



HISTORIEN

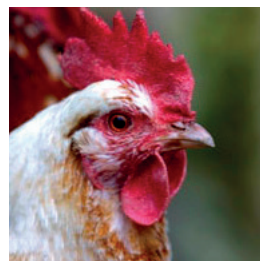
I middelalderkongernes gamle højland mellem Vejle og Jelling ligger Hopballe Mølle i Grejsdalen, smukt mellem vand og skov.

Den gamle vandmølle har i mere end 600 år tjent egnen - og mon ikke det var her de gamle kæmper fik hvæsset deres sværd og lanser, når de drog i felten. Egnens bønder fik her malet deres korn - i dag giver vandkraften vedvarende energi.

Så nogle af Danmarks bedste kyllinger opdrættes på en miljømæssig god måde. Hopballe Mølle er en slægtsgård der er gået i arv fra far til søn siden 1807.

Der er tradition for dyrehold på stedet - i dag drives landbrug, skovdrift og kyllingeproduktion. Mølleren og hans familie bor i den gamle hovedbygning, i sidelængen bor medarbejderne, der arbejder på gården.

I 2002 besluttede vi at producere en anderledes kylling. Vi valgte at lægge vægt på at dyrene havde det godt og at kødet blev velmagende og mørt. Resultatet blev Hopballe kyllingen som vi sælger direkte fra gården uden fordyrende mellemlid.



Bygningerne ved Grejs Å og mølledammen danner i dag rammerne om restaurant, selskabslokaler og gårdbutik.

Her kan du spise i vores restaurant, holde din fest og gøre dine indkøb i butikken.

At se den smukke egn og Hopballe Mølle er en oplevelse - og alle er velkomne til at lægge vejen forbi.

Se mere på: www.hopballe.dk



FACTS OM HOPBALLE KYLLINGERNE



De daggamle kyllinger er af en helt speciel race, som stammer fra Frankrig.

Grunden til at denne race er valgt er, at kyllingerne vokser langsommere end den race, der benyttes i den konventionelle kyllingeproduktion. Vi lægger stor vægt på dyrevelfærd, og det er tydeligt, at både racen og den ekstra tid gør disse kyllinger meget mere aktive og robuste.



Det betyder også, at ben og knogler kan udvikle sig i takt med, at kyllingerne tager på i vægt!

Vi fodrer kyllingerne med vores helt egen foderblanding, som er udviklet gennem 10 år. I modsætning til foderet, der anvendes til den konventionelle kylling, som bliver markedsført og solgt under mange forskellige brands og navne i Danmark, er der ikke cocciostat (antibiotika) i Hopballekyllingernes foder.



En Hopballekylling har 4-5 gange så meget plads som en konventionel kylling. Pladsen gør, at kyllingerne rører sig meget mere, det giver muskler, mørkere kød, mere smag og en fastere konsistens.

Hver aften slukkes lyset og kyllingerne får 8 timers ubrudt søvn, som forbedrer trivsel. Efter 60-85 dage bliver Hopballekyllingerne skånsomt håndindfanget til slagteriet.

Hopballekyllingerne bliver slagtet på et lille fjerkræslagteri i Døstrup ved Skærbæk i Sønderjylland. Her bliver de altid kontrolleret og godkendt af dyrlæger.



Nærvær, tradition er kvalitet

Hele slagteprocessen foregår manuelt – det vil sige, at kyllingernes velfærd er i højsædet så længe, de er i live, og derefter sikrer håndarbejdet, at udskæringerne er af højeste kvalitet.



BRUNCH

Lørdage & søndage fra 9.00 - 11.45

Vi gør opmærksom på at restauranten lukker mellem 11.45 & 12.30
hvor vi åbner igen for frokostbord



Hopballes velkomstglas
mousserende vin

Græsk yoghurt/ skyr
med butikkens hjemmelavet müsli

Smoothies

Pandekager/ pancakes
med Ahorn sirup

Ristede kyllingepølser/ roasted chickensausages

& tørsaltet bacon/ dry salted bacon

Kyllingeleverpostej/ chicken paté

Kold røget laks med rygeost creme/ coldsmoked salmon

Raw grød med bær/ rawporridge

Scramble & blødkogte æg/ softboiled eggs

Lune kyllingefrikadeller/ chickenmeatballs

Hotwings

Et udvalg af salamier & charcuteri

Spændende oste fra butikken/ a variety of cheese

Frisk skåret frugt/ fresh fruit

Morgenbrød i flere varianter/ bread and danish pastries

Kaffe, te, økologisk appelsinjuice & økologisk æblejuice

Coffe/ tea/ orangejuice/ applejuice



Smags, tradition & kvalitet

Pris pr. couvert: **kr. 298,-**

Børn under 10 år spiser for 1/2 pris

Ret til prisændringer forbeholdes



FROKOSTBORD

Lørdage & søndage fra 12.30 - 15.00



Årstidens suppe/ season soup

Lækre kolde fiskefade/ a delicious variety of fish

En bred palet af vores stolte Hopballe kylling

F.eks. tarteletter med kylling i asparges

Helstegt Hopballe kylling med surt og sødt/

whole roasted chicken with garnish

Hotwings

Hertil tilbydes årstidens kartofler/ season potatoes

Sprøde salater/ crispy salads

Et udvalg af salamier & charcuteri

Spændende oste fra butikken/ cheese

Frisk hjemmebagt brød/ freshly baked bread

Pris pr. couvert:

kr. 245,-



Servic, tradition & kvalitet

Børn under 10 år spiser for 1/2 pris

Ret til prisændringer forbeholdes



KAGEBORD

Lørdage & søndage fra 14.30 - 16.30



Nybagte boller/ freshly baked buns

Hopballe Mølles lagkage/ cake with whipped cream
med lækre kompotter, creme og flødeskum

Hjemmebagte kager/ a variety of different cakes

Småkager/ cookies

Fristende frisk frugt/ fresh fruit

Kaffe, te/ coffee, tea



kr.129,-

Til kagebordet kan vi tilbyde sherry, portvin eller mousserende vin

kr. 49,- pr. glas



Nærhed, tradition & kvalitet

Vi udvikler løbende lækre glutenfri opskrifter for at kræse om de af vores gæster som har gluten allergi. Vores kaffe brygger vi af nymalede Brazil bønner. Bønnerne males kort tid inden kaffebrygningen.

Ret til prisændringer forbeholdes



HVIDVINE



Chardonnay Cottage Garden, South Eastern Australia

Toner af hvide ferskner, pære og lime. I smagen er vinen meget frisk og liflig. God fedme og fylde, som helt klart er blevet forstærket af opholdet på træfade.

307,-

Chardonnay/grillo, Pasqua, Sicilien, Italien, Økologisk 2015

En liflig og umiddelbar vin med nuancer af grapefrugt, lime, ferskner og mandler. Passer perfekt til vores Hopballe kyllinger!

317,-

Butinage Blanc, Chateau de Nages, Costières de Nîmes, Rhône, Frankrig, Øko 2015

Grenach blanc/Roussane. God fedme og en meget lækker frugtaroma med nuancer af ferskner, abrikoser, akacieblomst og passionsfrugt.

337,-



Passi Reali Bianco, Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo, Italien, Øko 2015

Trebbiano/Chardonnay. God harmoni mellem frugtsødme, bid, friskhed og fylde. Appassimento-teknikken giver eksotiske toner af modne, tropiske frugter.

344,-



The Guesser White, Paxton, McLaren Vale, Australien, bio 2016

Savagnin(Traminer)/ Sauvignon Blanc. Nuancer af citrusfrugter, vilde blomster og hvidt peber. Smagen er sprød med toner af eksotiske frugter som grape, litchi, kiwi og passionsfrugt.

349,-

Riesling tradition, Kuentz-Bas, Husseen les Chateaux, Alsace, Frankrig, Øko 2014

Nuancer af citrusfrugter, markblomster samt en god mineralitet. Den perfekte ledsager til klassisk "Coq au vin".

365,-



Næsten, tradition er kvalitet

Sauvignon Blanc Konrad, Marlborough, New Zealand, Øko 2015

I næsen finder man klassiske nuancer af frisk hyldeblomst, men også mere eksotiske toner af grape og litchi. Smagen har god velour, en pæn frugtsødme og en klingende ren syre.

369,-



RØDVINE

Sangiovese, Missetti, Emilio-Romagna, Italien

Toner af kirsebær, blommer og en smule brombær. God frugtsødme med en velouragtig struktur og en lækker, krydret stil.

303,-

Le Petit Tracteur, Domaine Les Cailloux, A. Brunel, Chateaufeuf-du-Pape, Frankrig

Grenache, Syrah og Merlot. Fyldig, rund og elegant vin med toner af mørke kirsebær, brombær, krydderier og sarte nuancer af krydderurter.

309,-

Malbec, Kaiken, Mendoza, Argentina 2014

Flot frugt, florale aromaer og mørke bær som solbær. I smagen går den modne frugt igen, akkompagneret af kaffe- og chokoladenoter. Det er en blød, velbalanceret vin.

324,-

Chianti Colli senesi, Salcheto, Montepulciano, Italien, Økologisk 2015

Frugtrig med toner af hindbær og kirsebær. Frisk og sprød med flotte rødlige toner, god struktur og kødfuldhed. Let fadlagring.

344,-

Ripasso Costa Regale, Cantine Lenotti, Veneto, Italien 2015

Toner af kirsebær, brombær, kaffe, chokolade, hasselnød, pomerans og syltede frugter, men også meget delikate og friske toner. Sammensat vin med lånte noter fra Amaronedruerne. 12 mdr. på fad.

359,-

MV. Shiraz, Paxton Vinyards, McLaren Vale, Australien, bio 2014

Mørk, dybrødt farve med nuancer af modne hindbær, blommer, chokolade og en smule vanilje. I smagen er vinen meget kødfuld og fyldig. 12 mdr. på fad.

361,-

Pinot noir, Cline Cellars, Sonoma Coast, USA 2014

Røde kirsebær og mere kølige toner af mynte/ eukalyptus. I smagen har vinen en god fylde med toner af røde bær og blommer. 12 mdr. på fad.

374,-

Brunello Rio Cassero, Caparzo, Toscana, Italien 2011

Blød og afrundet karakter, elegant og god dybde og koncentration.

Nuancer af peber, kirsebær og marcipan. 36 mdr. på fad.

462,-



Særvar, tradition er kvalitet



ROSÉ VIN

Chiaretto, Cantine Lenotti, Veneto, Italien

Lavet på de klassiske amarone-druer. Friskplukkede ferskner og blommer, i smagen har vinen en sart friskhed og en finesse, som harmonerer meget fint med druernes krydrede og frugtrige toner.

309,-

Butinage rosé, Chateau de Nages, Frankrig, Økologisk

Grenach/Syrah. Kraftigere, kødfuld og intens rosé.

332,-



DEN SØDE

Pedro Ximenez Sherry, Bodegas Barbadillo, Jerez, Spanien

Sød sherry med en mørk, næsten mahogni farve. I duften og smagen finder man meget komplekse og koncentrerede toner af rosiner, blommer og svesker.

346,-

MDO, Moscato de Ochoa, Navarra, Spanien 2015

Sødmefuld og eksotisk karakter. I smagen, nuancer af citrusfrugter, modne mirabeller og sarte toner af vilde blomster. Vinen slutter frisk, elegant og meget charmerende.

355,-

Coteaux de Layon, Chateau de la Rozierie, Loire, Frankrig, bio 2015

Chenin blanc. Dybde og kompleks med eksotiske nuancer af modne frugter og bivoks med et stænk af vanilje. 12 mdr. på fad.

391,-



Sjævnere, tradition er kvalitet

CHAMPAGNE / MOUSSERENDE

Cava Semi-seco, Mont Michel, Penedés, Spanien

Smagen er sprød og delikat med en god balance med en let sødme. 12 mdr. i 2. gæring.

329,-

De Nit, Raventos, Conca de Riu de Anoia, Penedés, Spanien

Elegant rødme, og med toner af wienerbrød, hasselnødder og en sart aroma af hindbær til sidst. 18 mdr. i 2. gæring.

403,-

Ret til prisændringer forbeholdes



ØL & VAND/ BEER SOFTDRINKS



Sodavand (25 cl Coca Cola, Fanta m.m.)	kr. 29,-
Knuds Saft (hylt eller solbær 25 cl)	kr. 35,-
Mineralvand med brus	kr. 29,-
Økologisk appelsinjuice	kr. 29,-
Østergårds æblemost	kr. 29,-
Jyskebryghus, fad (25 cl)	kr. 49,-
Jyske Bryghus, fad (40 cl)	kr. 59,-
Bøgedal Bryghus, unikke bryg (75 cl)	kr. 168,-
Flaske vand (100cl)	kr. 29,-

KAFFE & TE/ COFFEE/ TEA

Frisk brygget kop kaffe (ad libitum)	kr. 35,-
Te - Chaplon (flere varianter) (ad libitum)	kr. 35,-
Kaffe/ te & petit fours	kr. 58,-



Særvar, tradition & kvalitet

DEN LILLE SKARPE

Avec (2 cl Cognac, likør & snaps)	kr. 35,-
Anden spiritus (2 cl)	kr. 35,-
Avec (4 cl Cognac, likør & snaps)	kr. 45,-
Anden spiritus (4 cl)	kr. 45,-

Ret til prisændringer forbeholdes



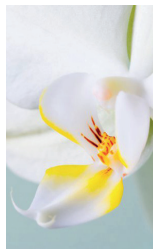
SELSKABER



På Hopballe Mølle kan vi tilbyde dig og dine gæster at holde fest! Har du julibløem, bryllup, barnedåb, konfirmation eller fødselsdag åbner vi dørene for enhver festlig sammenkomst. Du kan bestille et lokale, der bliver pyntet til lejligheden og kokken tilbereder den menu du har valgt sammen med hende.



Så vil du gerne invitere din familie og venner ud til Hopballe Mølle og lade dem blive et med naturen og smage vores veltilberedte mad, så vil det glæde os at være med til at gøre din fest helt perfekt!



Vi sammensætter de lækreste festmenuer, som tager udgangspunkt i de gode råvarer. Efter vi sammen har bestemt menuerne til jeres arrangement, gør vi vores bedste for at I skal få en fantastisk oplevelse her på Hopballe Mølle.

Se vores betingelser på www.hopballe.dk



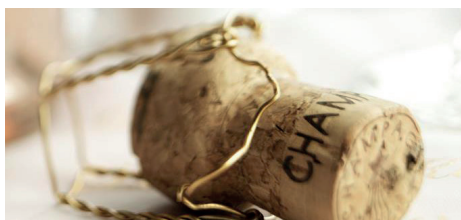
Nærvær, tradition & kvalitet

Med venlig hilsen

Dorte Fischer og personale



PÅ HOPBALLE MØLLE OPFYLDES DINE BRYLLUPSDRØMME



Kontakt: dorte@hopballe.dk

Ønsker du at kontakte Dorte Fischer på telefon kan dette ske
på tlf.nr 8843 7859 eller 3046 3409



SÅDAN HOLDER VI FEST OG ARRANGEMENTER PÅ HOPBALLE MØLLE



Bryllupper, fødselsdage, konfirmation, reception. Vi ønsker at være med til at gøre jeres arrangement til noget helt specielt, så derfor er det vigtigt for os at både omgivelserne og maden er afstemt efter jeres ønsker og behov.

Maden

Få en inspirerende snak med os - sammen kan vi udarbejde netop den menu, som passer til jeres selskabs ganer. Vi bestræber os hele tiden på at bruge årstidens bedste råvarer, ligesom vi - så vidt det er muligt - gerne opfylder individuelle ønsker.



Priserne

Der betales for minimum 35 voksne gæster i eget lokale. Prisen er inkl. opdækning med hvide duge, stofservietter, stearinlys, blomster og servering.



Priserne er inkl. moms.

Der tages forbehold for evt. prisændringer.

Lokaler

Vi har 5 lokaler med plads fra 35 til 320 spisende gæster. Der kan dækkes op på lange borde eller i grupper. Der findes CD-anlæg til afspilning af musik og div. AV-udstyr. I lokalerne vil der være udstillet malerier af lokale kunstnere.

Reservationsgebyr

Når vi er enige om arrangementet er lokalet reserveret til jer - derfor betales et reservationsgebyr, der udgør kr. 5.000,-, som modregnes, når festen er afholdt. Reservationsgebyret tilbagebetales ikke ved afbud.



Særmer, tradition og kvalitet

Endeligt antal gæster

Rettelser i kuvertantallet, bedes foretaget senest **8** dage før arrangementet afholdes. Dette afregnes herefter når selskabet er afholdt.

Evt. reklamationer skal foretages samme dag.

Kontakt venligst Dorte Fischer på: dorte@hopballe.dk

Ret til prisændringer forbeholdes



GÅRDBUTIKKEN

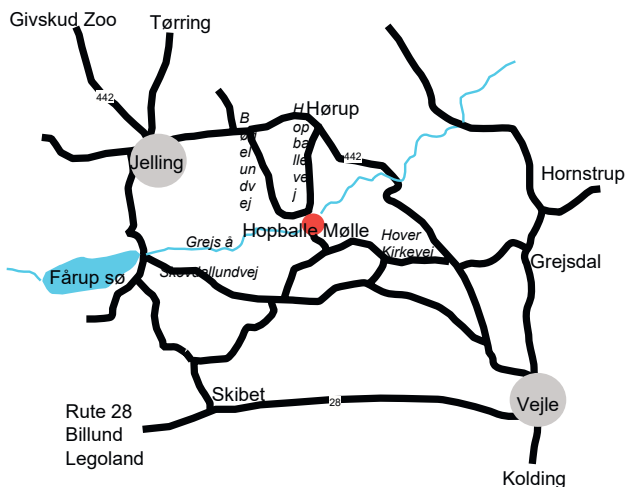
I vores hyggelige gårdbutik kan du naturligvis købe vores Hopballe kyllinger samt mange spændende specialiteter fra ind og udland, charcuteri, lammekød, svinekød, oksekød, ost, vin, oliven, pesto, mel, søde sager, brugskunst og meget mere.

Derudover laver vi de lækreste gavekurve og sælger gavekort i alle prislejer som kan anvendes både i restauranten og i butikken.



Svensk tradition er kvalitet

HER FINDER DU OS...



PÅ GENSYN...

Mød os på de sociale medier...





ÅBNINGSTIDER RESTAURANT



Lørdage og søndage

09-17



<i>Brunch</i>	09.00 - 11.45
<i>Frokost</i>	12.30 - 15.00
<i>Kagebord</i>	14.30 - 16.30



Sjovner, tradition og kvalitet

**Vi åbner gerne op for forudbestillinger
på selskaber med min. 35 personer
uden for vores normale åbningstider**

Kontakt Dorte Fischer på **3046 3904** eller **8843 7859**

Ret til prisændringer forbeholdes



Norvær, tradition & kvalitet



Norvær, tradition & kvalitet

SELSKABER OG DAGSKURSER

Kontakt: dorte@hopballe.dk

Ønsker du at kontakte Dorte Fischer på telefon kan dette ske
på tlf.nr **8843 7859** eller **30463409**

Restaurant: 7585 3256

Butik: 7585 3238

Kontor: 7585 3754

Hopballevej 56, 7300 Jelling

www.hopballe.dk - info@hopballe.dk