

Vi har en **eventyrlig** historie at fortælle.....

Velkommen til en tur ind i et eventyr af historie, smags- & naturoplevelser

Borbjerg Mølle's historie går mere end 600 år tilbage, og der har ligeså længe været registreret erhverv på stedet. Det gør Borbjerg Mølle til en af Danmarks ældste virksomheder og den gamle vandmølle kører stadig

Husk at Møllen er et udflugtsmål i sig selv, så sæt god tid af til besøget og få en elefantastisk oplevelse.

## Gavekort

Glæd en af dine nærmeste  
– giv et gavekort til Borbjerg Mølle

Unik beliggenhed  
Unikke oplevelser

## Kagebord

Stort kagebord med mindst  
10 slags hjemmebag.  
Alle søn- og helligdage året rundt  
kl. 14:30-16:30  
**Pris pr. person kr. 100,-**  
Børn under 10 år ½ pris

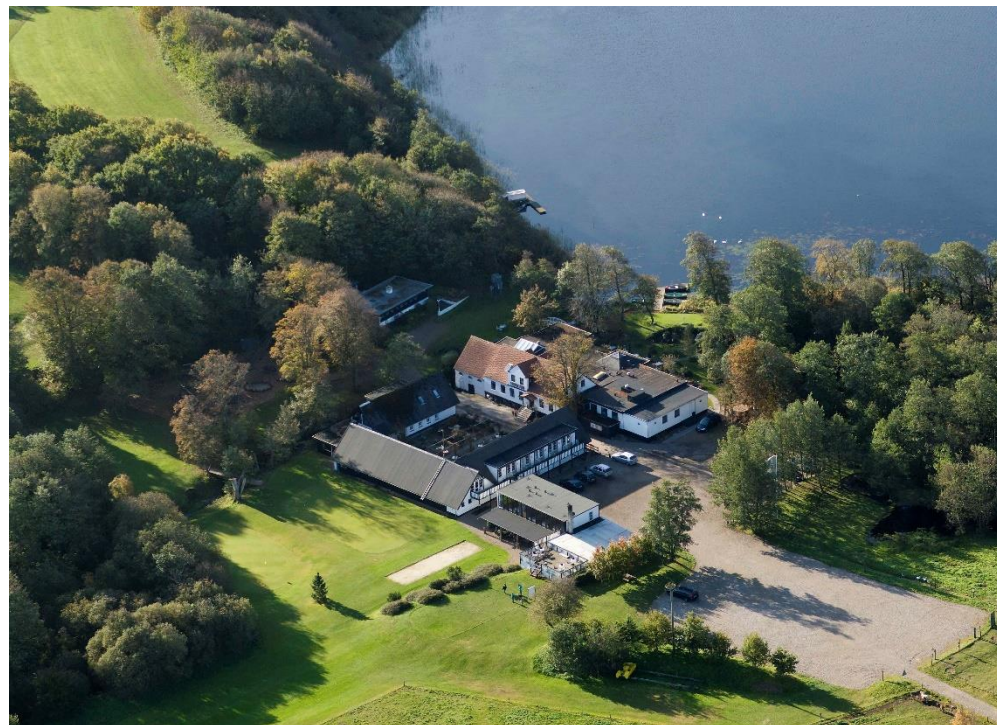
## ”Søndag på Møllen”

Tilbring en søndag på Møllen med afstressning og god mad!  
Frokostbuffet – Gåtur om Møllesøen – Stort ta' selv kagebord.  
Samlet pris for frokostbuffet og kagebord **kr. 240,-**  
Pris for søndagsbuffet uden kagebord **kr. 168,-**

## Bo og Spis - til samme pris fra kr. 875,- for 2 pers.

Gælder alle søndage året rundt samt visse hverdage. Ring og forhør  
**Efter først til Mølle princippet.**  
Betalt kun for værelset og få: overnatning, vort store søndags  
ta' selv kagebord, aftensmad samt morgenbuffet helt gratis.

## Det sker på Borbjerg Mølle Kro & Hotel



## Mad ud af huset

Se priser og de lækre menuer på hjemmesiden  
TAKE AWAY hver dag - Møllburger, Stjernesked og Wienersnitset



# Julen 2020

PÅ MØLLEN ELLER SOM TAKE-AWAY

## Klassisk dansk julefrokost

Marinerede sild m/ karrysalat  
Tartelet m/ hons i asparges  
Fiskefilet m/ grov hjemmelavet remoulade og citron  
Orangemarineret andebryst m/ rødkålssalat  
Mørbradbf m/ champignon a la creme  
Ribbensteg m/ hjemmelavet rødkål  
Glaseret skinke m/ grøntlangkål og sukker brunede kartofler  
Ris a la mande m/ kirsebærsaube  
Pris på møllen/takeaway ..... Kr. **268,- / 228,-**

## Luksus julefrokost

Marinerede sild m/ karrydressing og persillekartofler  
Tartelet m/ hons i asparges  
Møllens hjemmerogede laks på salatbund med porrefrem  
Grønkålsroulade m/ rejefild  
Orangemarineret andebryst m/ hjemmelavet rødkålssalat  
Julefrikadeller m/ tyttebærdressing  
Glaseret hamburger m/ grønkålssalat og appelsin  
Julecheesebøkke m/ kirsebærgøle  
Østeanzetning m/ hjemmebagt knækbrød  
Pris på møllen/takeaway ..... Kr. **298,- / 258,-**

Hjemmebagt brød og smør ..... Kr. **20,-**  
Min. 6 personer

## Juleplatte

Marinerede sild og karrysalat  
Æg og rejer  
Smørstegt fiskefilet m/ grov remoulade  
Mørbradbf m/ bløde løg  
Julefrikadeller  
Ribbensteg m/ hjemmelavet rødkål  
Ris a la mande m/ kirsebærsaube  
Hjemmebagt brød og smør  
Pris på møllen/takeaway ..... Kr. **198,- / 168,-**

Spørg ang. allergener.

Maden skal spises indenfor 3 timer efter afhentning ifølge fødevarerestelsen.  
Enten på Møllen eller som TAKE AWAY

Julefrokosterne serveres på Møllen alle dage (undtaget søndag - her er buffet)  
12:00 - 15:00 m. start mandag 23. november til 19. december, og forudbestilles  
senest dagen før kl. 15:00

## Nytårsmenu ud af huset

4-retters nytårsmenu ..... Kr. **298,-**

### Snack starter

Grisini brødstænger og sprøstegt kalkunbacon m/ pesto og salsa samt rødfrugt chips

### Forret:

Jordskoksuppe m/ bagt torskefilet og dertil stegte svampe og estragon-citronolie

### Hovedret:

Kalvemørbrad m/ gulerodspuré, pommes Anna, rødvinssauce samt årstidens grønt

### Dessert:

Chokoladekur m/ rørt is, friske eksotiske frugter og hindbærcreme

## Tilkøb til nytårsmenu

### Hjemmebagt kranskekage

Pr. person ..... Kr. **25,-**

### Specielt udvalgte vine til nytårsmenuen

1 fl. Cava Bonaval spansk mousserende vin til snack starter

1 fl. Hvidvin - Fortant Chardonnay til forretten

1 fl. Rødvín - Valpolicella Ripasso til hovedretten

1 fl. La Cartuja Mistela Moscatel dessertvin

Pris for ca. 4 personer ..... Kr. **449,-**

Afhentning mellem kl. 12 - 14 · Bestilles senest 29.12.2020

Vi holder julelukket fra søndag 20.12.2020 kl. 17:00 - torsdag 07.01.2021 kl. 08:00

Ændringer kan forekomme pga. COVID19



## Julemarked

Lørdag de 5. og Søndag den 6. december

Kom og besøg den gamle Mølle Kro der er smukt pyntet op til jul. "Stalden" er denne weekend omdannet til et julemarked, hvor der er smagsprøver og kan købes diverse juleartikler. Restauranten har naturligvis også åben.

Kl 11.00 begge dage kan børnene ganske gratis hjælpe med dyrefodringen af kroens dyr; emuer, lamaer, geder, æsler, gæs, silkehøns og næsebjørne.

## Arrangements kalender

27. november Julefrokost

4. december Julefrokost

5. og 6. december Julemarked

20. december Dyrefodring kl. 11.00+Søndag på Møllen

31. december Nytårsmenu – UD AF HUSET

TAKE AWAY  
Mølleburger  
Stjernesked  
Wienersnitzel



Borbjerg Mølle Kro & Hotel

Borbjerg Møllevej 3 · 7500 Holstebro · Tlf. 9746 1010 · E-mail: info@borbjergmill.dk