

Anekdote

H. C. Andersen

Det siges at selveste HC. Andersen gjorde holdt ved Aalbæk Badehotel for at få vådt og tørt til både ham selv og kusken på vejen til Skagen.

En lokal digter ved navn C. Andersen havde fået nys om den berømte digters besøg og ville så gerne møde ham, så han tog sine fineste klæder på og drog til Aalbæk Badehotel, men til den fattige digters skuffelse blev han jaget for døren af værten med dette udtryk "Den store digter skal ikke forstyrres af sådan en husmandspoet".

Holger Drachmann

Holger Drachmann skulle også have besøgt Aalbæk Badehotel sammen med en ven.

Hestene skulle skiftes som man jo gjorde dengang ved landevejskroerne.

Drachmann beskriver Maries stue som et oprindelig hvidkalket rum med træbænke på begge sider af et rødmalet bord, en slags hule med alkove i den ene side af stuen.

Fra København til Skagen

En sand historie er den om en kvinde der gik med barnevogn fra Købehavn til Skagen for at reklamere for et barnevognsfirma.

Hun gjorde holdt på Aalbæk Badehotel med sit halvandet år gamle barn for at samle kræfter til resten af turen.

Historien blev fortalt af Marie og Karsten Sørensen som var værtspar på badehotellet gennem næsten 40 år.



Frokostkort



Bor du på hotellet kan du, ved fremvisning af nøgle & underskrift, få overført din regning til værelset.



WiFi

Vælg: Guest
Kode: badehotel

www.aalbaek-badehotel.dk



AALBÆK BADEHOTEL

Lidt historie

Aalbæk Badehotel er et historisk badehotel blot 20 kilometer syd for Skagen i Nordjylland. Hotellet ligger centralt i Aalbæk med blot 800 meter til den dejligste sandstrand på Nordjyllands østkyst.

Badehotellet kan dateres helt tilbage til 1818, hvor den daværende ejer også ernærede sig ved landbrug.

Stedet blev første gang omtalt som kro i 1834, hvor ejeren i forbindelse med en folketælling blev registreret som kroholder. Ejeren Ole Christian Ramløsa fik sin officielle bevilling til at drive gæstgiveri og sælge brændevin i 1862, og det var formentlig her, at badehotellets egentlige "historie" begyndte.

I 1927 overtog Karsten V. Sørensen og hans gode hustru Marie badehotellet, og de drev det i 34 år, inden de solgte badehotellet i 1961. Herefter havde badehotellet en periode på næsten 20 år med forskellige ejere, inden den nuværende ejer Ulla Mosich og hendes mand Jørgen overtog badehotellet i 1984. Siden Jørgens død i år 2000, har Ulla selv ført driften af badehotellet videre.

Siden 1984 har badehotellet gennemgået en større ombygning og fået tre ekstra annekser så badehotellet i dag har 59 værelser, to hyggelige restauranter og mødefaciliteter til 40 personer, samt ét selskabslokale med plads til 100 gæster.

Rødvin

Telbaldo Rosso, Primitivo & Necromaro, Puglien, Italien

Fyldig, blød & flot afrundet vin.

Gl. kr. 89,-

Fl. kr. 398,-

Casa De Giulietta, Puglien, Italien

Blød, rund, mørk & fyldig. Lavet efter amaronemetoden m. tørrede druer.

Gl. kr. 98,-

Fl. kr. 429,-

Bodegas Tempore, Generación 73 Garnacha, Aragon, Spanien

Elegant, livlig & silkeblød vin, der giver vine fra Châteauneuf-du-Pape kamp til stregen.

Gl. kr. 109,-

Fl. kr. 449,-



Eclipse, Old Vine Zinfandel, Californien, USA

Mørk amerikansk rødvin. Lavet på vinstokke m. en alder på op til 110 år. Forrygende kraftig & intens.

Fl. kr. 449,-

Domaine De Javone, La Première Pente, Côtés du Rhône, Frankrig

Flot økologisk, populær Côtes du Rhône med medium fylde. Et væld af røde bær og tør finish

Fl. kr. 459,-

Abril, Spätburgunder, Frucht, Baden, Tyskland.

Klassisk tysk Pinot Noir med forfinede karaktertræk og delikat smag.

Fl. kr. 498,-



Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italien

Skøn, klassisk Ripasso. Fyldig, moden og varm i smagen med duft af kirsebærsten.

Fl. kr. 539,-

Tommasi, Amarone della Valpolicella-II Sestante, Veneto, Italien

Fyldig, autentisk, sofistikeret enkeltmarks- Amarone fra legendariske Tommasi.

Fl. 698,-

Alkoholfri Lussory, Spanien

Halvtør frugtig rødvin m. lav syre & blød eftersmag. Vegansk & økologisk 100 % Merlot.

Gl. kr. 89,-

Fl. kr. 398,-

Hvidvin

**Tebaldo Bianco,
Bombino Bianco, Puglien, Italien**

Frisk, fyldig & aromatisk.

Gl. kr. 89,-

Fl. kr. 398,-

**Bestheim, Riesling-Chasseurs de Lune,
Alsace, Frankrig**

Frisk og frugtagtig, med velstruktureret tør smag.

Gl. kr. 98,-

Fl. kr. 439,-

**Pierre Brevin, Vouvray
Chenin Blanc, Loire, Frankrig**

Medium sød med indbydende aromaer af honning og lækker krydret præg.

Gl. kr. 109,-

Fl. kr. 449,-

**Henri Bourgeois, Petit Bourgeois,
Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig**

Klassisk Sauvignon Blanc, med fine noter af citrus, grønne æbler, stikkelsbær & passionsfrugt.

Fl. kr. 479,-

**Domäne Wachau, Federspiel Terrassen, Grüner Veltliner,
Wachau, Østrig**

Elegant, tør, medium fyldig hvidvin med skøn bouquet af citrus & grønne æbler.

Fl. kr. 519,-

**Maison Louis Jadot, Bouzeron
Aligoté, Bourgogne, Frankrig**

Imødekommende, velstruktureret & ganske forfriskende.

Fl. kr. 589,-

Alkoholfri Lussory, Spanien

Halvtør let frugtig vin m. lav syre.
Vegansk & økologisk 100% Chardonnay.

Gl. kr. 89,-

Fl. kr. 398,-

Spritzer


Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco,
danskvand & citron.

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, danskvand & appelsin.

Hugo Spritz
Hyldeblomst, Prosecco & lime.

Kr. 98,-

Gin & Tonics

Den økologiske 
Med noter af
blid enebær, havtorn & citronskal.
Serveret med
Fuglsang Indian Tonic & tørret citron.

Export
Med noter af
friske æbler, kamilleblomst & sort peber.
Serveret med
Fuglsang Mediterranean Tonic & sort peber.

Den Lyserøde
Med noter af
hindbær, tranebær & citrongræs.
Serveret med
Fever-Tree hindbær & rabarber Tonic.

Den Alkoholfrie
Med noter af
enebær, lavendel & citrus.
Serveret med
Fuglsang Indian Tonic & citron

Kr. 98,-

Smørrebrød

Marineret sild m. karrysalat,
rødløg, kapers & æg.
Serveret på rugbrød.
Kr. 98,-

Kryddersild m krydderurtdressing,
rødløg & kapers.
Serveret på rugbrød.
Kr. 98,-

Rødspættefilet m. remoulade,
Råmarinerede tyttebær & citron.
Serveret på rugbrød.
Kr. 139,-

Rørt røget laksetatar
m. urtesalat & råmarinerede tyttebær.
Serveret på ristet franskbrød.
Kr. 139,-

Rejer m. hjemmerørt mayonnaise,
dild & citron.
Serveret på ristet franskbrød.
Kr. 189,-

Æg & tomat
m. hjemmerørt mayonnaise & urtesalat.
Kr. 98,-

Roastbeef m. hjemmelavet remoulade,
ristede løg, agurkesalat & peberrod.
Serveret på rugbrød.
Kr. 119,-

Champagne

Nicolas Feuillatte Brut
Klassisk, elegant, tør & lækker champagne.
1/2 fl. kr. 449,-
Fl. kr. 779,-

Mousserende Vin

**Alkoholfri Granatæble Cider,
Val de France**
Frisk med blide bobler. Økologisk.
Gl. kr. 69,-
Fl. kr. 299,-

Boisset, Caprice de Lune – Rosé
Elegant og dejlig frugtagtig mousserende rosévin
med en let behagelig sødme.
Gl. kr. 69,-
Fl. kr. 439,-

**Maison Albert Sounit, Caprice,
Blanc de Blanc Brut, Bourgogne,
Frankrig**
Aromatisk, frugtrig og tør crémant, med afrundet
med god fylde.
Gl. kr. 69,-
Fl. 439,-

Fascino Prosecco, Italien
Økologisk, halvtør, fyldig & frisk.
Gl. kr. 89,-
Fl. kr. 398,-

Rosévin

**Stone Peak, White Zinfandel,
Californien, USA**
Forfriskende vin, ukompliceret og frugtig med en
læskende sprødhed og sødme.
Gl. 89,-
Fl. 398,-

**Montgravet, Pinot Noir Rosé,
Frankrig**
Let & elegant til den tørre side, men dog frugtig,
blød & cremet. Vegansk.
Gl. kr. 98,-
Fl. kr. 419,-

Øl & Vand

Skagen Bryghus 0,5 l. kr. 79,-

Vælg mellem:

Aalbæk Badehotel

Mørk classic

Aalbæk Guld

Gylden pilsner

Aalbæk Bugt

Ufiltreret IPA

Frokost øl

22,6% Classic-stilart

Dovenskab

frugt øl m. hyldeblomst & citrus
eller

Girafsprø

frugt øl m. kirsebær

Økologisk Fuglsang på fad

Pilsner eller Classic. 

0,3 l. kr. 49,- 0,5 l. kr. 69,-

Royal Blanche på fad

Hvedeøl.

0,3 l. kr. 49,- 0,5 l. kr. 69,-

Skagen Bryghus

Pilsner, Hvede, IPA eller Bayersk.

0,5 l. kr. 79,-

Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon,
Faxe Kondi, Faxe Appelsin, Faxe Free eller
danskvand.

0,3 l. kr. 39,- 0,5 l. kr. 56,-

Adelhardt Økologisk Saft

Hyldeblomst, rabarber eller solbær.

Kr. 45,-

Alkoholfri Øl

Royal Pilsner eller Classic.

Kr. 49,-

Isvand

Pr. person kr. 27,-

Frokostretter

Dagens friske salat.

(Spørg tjeneren).

Kr. 159,-

Tilkøb kylling

Kr. 49,-

Stjernesked m. stegt & dampet rødspættefilet,

rejer, asparges & dressing.

Serveret på ristet franskbrød.

Kr 199,-

Rødspættefilet m. hjemmerørt remoulade,

råmarinerede tyttebær & pommes frites.

Kr. 199,-

Lun leverpostej m. bacon, champignons,

hjemmesyltede rødbeder & agurkesalat.

Hertil rugbrød.

Kr. 129,-

Burger m. 200 grams bøf fra Himmerland Kød.

Serveret i sprød bolle m. salat, tomat, agurk,

syltede rødløg & hjemmelavet dressing.

Hertil serveres pommes frites & hjemmelavet mayo.

Kr. 199,-

Wienerschnitzel af kalv

serveret m. pandestegte kartofler, ærter,

dreng & stegesmør

Kr. 299,-

Kaffe & The

Vores kaffe er økologisk, og både kaffe & the er Max Haveler Certificeret, så du kan nyde den med god samvittighed.

Kaffe på kande.

Pr. person kr. 39

Te på kande.

Sort eller grøn te
Pr. person kr. 39,-

Cappuccino eller Café Latte.

Kr. 42,-

Espresso.

Enkelt kr. 36,- Dobbelt kr. 46,-

Varm kakao m. flødeskum.

Kr. 46,-

Kage

Hjemmelavet lagkage

Kr. 59,-

Gammeldags æblekage

Kr. 59,-

Dem med kaffe

“Hulløj på Badehotellet”

Kaffelikør, akvavit & et skvæt kaffe.
En gammeldags klassiker fra før verden
gik af lave.
Kr. 89,-

Irish Coffee

Jamesons Whiskey, brun farin, kaffe &
flødeskum.
2 cl. kr. 69,- 4 cl. kr. 89,-

Amaretto Coffee

Disaronno Amaretto, kaffe & flødeskum.
2 cl. kr. 69,- 4 cl. kr. 89,-

Espresso Martini

Vodka, Kahlúa & Espresso.
Kr. 108,-

Guilty Pleasure

Kaffe, Baileys & 2 stk. chokolade.
Kr. 108,-