

Varme retter / Hot course

- Dansk Bøf med løg, brun sovs, hvide kartofler og surt kr. 135,00
Danish beef with soft onions and brown sauce - served with white potatoes and homemade pickle salad.
- Jægerschnitzel med champignon, bacon, løg, sherrysauce, pommes frites samt gemüse kr. 165,00
Minimum 2 kuverter
Escalope with mushrooms, bacon, onion, sherry sauce - served with french fries and vegetables (minimum 2 persons)
- Kyllingefilet med bådekartofler, paprikasauce, råstegte grøntsager og salat. kr. 155,00
Chicken filet with paprika sauce - served with potato wedges, salad, and vegetables.
- Skovhuggersteak med ost og bacon, champignon og løg, - dertil salat, provencekartofler og karry flådesovs - Minimum 2 kuverter kr. 165,00
Woodcutter steak with cheese, bacon, mushrooms, onion, curry sauce – served with provence potatoes and salad. (minimum 2 persons)

Fisk / Fish

- Stegt rødspætte med rejer, smørsauce og hvide kartofler kr. 198,00
Fried plaice with shrimps, butter sauce – served with white potatoes.
- Varmrøget laks med båndsalat, basilikumcreme og salat kr. 158,00
Hot smoked salmon with basil cream – served with pasta fettuccine and salad.
- Stjernesked med 2 stegte fiskefiletter, rejer, asparges, dressing og kaviar kr. 118,00
Shooting star with 2 fried fish filets.
- Stor salat med Alt godt fra havet kr. 158,00
(Laks, tun, friske rejer, indbagte rejer og Torpedorrejer).
Big salad with everything good from the ocean. (salmon, tuna, fresh shrimp, baked shrimp and torpedo shrimp.)



Forretter / Starters

Rejecocktail med hjemmelavet flûtes og smør <i>Shrimp cocktail with homemade flute and butter.</i>	kr. 68,00
Tuncocktail med hjemmebagte flûtes og smør <i>Tuna cocktail with homemade flute and butter.</i>	kr. 58,00
Tartelet med høns i asparges <i>Patty shell with chicken in asparagus.</i>	kr. 45,00
Dagens suppe <i>Soup of the day.</i>	kr. 64,00
Indbagte rejer med dressing og salat <i>Fried shrimps with dressing and salad.</i>	kr. 72,00
Flûtes med hjemmelavet hvidløgssmør <i>Flutes with homemade garlic butter.</i>	kr. 29,00
Mixed salat med flûtes <i>Mixed salad with flute and butter.</i>	kr. 58,00
Ferskrøget laks med salat, dressing, flûtes og smør <i>Fresh smoked salmon with salad, dressing, flute and butter</i>	kr. 72,00

Vegetar retter / Vegan course

Stor mixed salat med flûtes og dressing <i>Large mixed salad with homemade flute and dressing.</i>	kr. 85,00
Peberfrugt fyldt med grøntsager, serveret med provencekartofler og salat <i>Bell pepper filled with vegetables - served with provence potatoes and salad.</i>	kr. 152,00



Steaks / Steaks

Alle steaks er skåret af fineste oksemørbrad

Every steak is cut by the finest beef tenderloin.

Oksemørbradsgryde med cocktailpølser, svampe, løg, peberfrugt og paprikasovs kr. 218,00
Serveres med hvide kartofler og salat - (minimum 2 kuverter)

Beef tenderloin stove with cocktail sausages, mushrooms, onion, bell pepper, and paprika sauce - served with white potatoes and salad. (minimum 2 persons).

Tournedos med råstegte grøntsager, Bearnaisesauce, pommes frites og dagens kartoffel kr. 245,00
Tournedos with bearnaise sauce – served with french fries, potatoes of the day and vegetables.

Steak Bearnaise med pommes frites og råstegte grøntsager kr. 228,00
Steak Bearnaise – served with french fries and vegetables.

Engelsk beuf med løg, hvide kartofler, smørsauce og surt kr. 228,00
English beuf with butter sauce, soft onions – served with white potatoes and homemade pickle salad.

Peberbeuf Christian d. 8. -specialitet med dagens kartofler, pommes frites og råstegte grøntsager kr. 248,00
Pepper steak of Christian the 8. - served with white potatoes, french fries and vegetables.

Steak Argentina - en stor sag. Hvidløgsmarmoreret steak med kryddersmør, baconkartofler, salat og råstegte grøntsager kr. 255,00
Steak Argentina – A big one. Garlic marbled steak with herbed butter – served with bacon potatoes, salad and vegetables.

Steak Half & Half. kr. 252,00
Stor steak med indbagte rejer og torpedoreje, Choronsauce, salat og provencekartofler
Steak Half and Half.
Steak half and half with fried shrimps, torpedo shrimps and choronsauce – served with provence potatoes and salad.

Steak fyldt med Gorgonzola og valnødder. kr. 248,00
Serveres med salat, råstegte grøntsager, skysauce og provencekartofler
Steak gorgonzola with walnuts, brown sauce - served with provence potatoes, salad and vegetables.

(Bytte kartofler og sovs + kr. 10,00)
(Change potatoes or sauce + 10 dkk.).



Desserten / Desserts

Husets is (hjemmelavet) med jordbærpuré <i>Homemade ice creme with strawberry puree.</i>	kr. 48,00
Pære Belle Helene <i>Pear bell Helene.</i>	kr. 48,00
Pandekager med is <i>Pancakes with ice cream.</i>	kr. 64,00
Hodde Kro Supreme <i>Hodde Kro Supreme.</i>	kr. 68,00
Friturestegt Camembert med syltetøj <i>Fried camber with jam.</i>	kr. 74,00
Tærte med is <i>Apple pie with ice cream.</i>	kr. 58,00
Tærte med flødeskum <i>Apple pie with wiped cream.</i>	kr. 45,00
Sukkerfri is med frugt <i>Sugar free ice creme with fruit.</i>	kr. 55,00
Banana split <i>Banana split.</i>	kr. 64,00
XXL lørge Bananasplit <i>XXL Banana split.</i>	kr. 148,00
Gl. æblekage <i>Old fashioned apple cake.</i>	kr. 48,00



Tilbudsmenu / Special menu

FORRETTER / STARTERS:

Rejecocktail med flûtes, smør og dressing
Shrimp cocktail with homemade flute and butter.

Tartelet med høns i asparges
Patty shell with chicken in asparagus.

Tuncocktail med flûtes og smør
Tuna cocktail with homemade flute and butter.

HOVEDRETTER / MAIN COURSE:

Hodde schnitzel (Elefant øre) med 2 slags Gemüse, provencekartofler og brun sauce
Hodde Schnitzel (elephant ear) with brown sauce – served with provence potatoes and vegetables.

Herregårds bøf (hakkebøf) med 2 slags Gemüse, pommes frites og bearnaisesauce
Manor beef (minced beef) with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.

Kalkunschnitzel med 2 slags Gemüse, pommes frites og paprikasauce
Turkey schnitzel with paprika sauce – served with french fries and vegetables.

DESSETER / DESSERTS:

Husets is med jordbærpuré
Homemade ice crème with strawberry puree.

Pære Belle Helene
Pear bell Helene.

Irish Coffee
Irish coffee.

Frit valg / Free choice:

1 ret / 1 course kr. 139,00

2 ret / 2 course kr. 179,00

3 ret / 3 course kr. 219,00

(Bytte kartofler og sovs + kr. 10,00) - *(Change potatoes or sauce + 10 dkk)*

Bemærk denne menu har vi alle ugens dage - hele dagen
Note that we have this menu every day, all week – all day.



Varmt & Koldt - Hot & Cold

(Serveres kun mellem kl. 11.30-16.00) *(served between 11:30pm – 16:00 pm).*

Hodde Kro miniplatte: Sild, rejer, fiskefilet og engelsk beuf <i>Hodde kro mini flat: herring, shrimps, fish filet, english beef and rye bread.</i>	kr. 165,00
Marineret sild med rugbrød <i>Marinade herring with rye bread.</i>	kr. 58,00
Fiskefilet med remoulade og rugbrød <i>Fish filet with remolade and rye bread.</i>	kr. 65,00
Franskbrød med rejer og mayonnaise <i>White bread with shrimps and mayonnaise.</i>	kr. 85,00
Franskbrød med ost eller rullepølse <i>White bread with cheese or rolling sausage.</i>	kr. 48,00
Bøf med spejlæg, løg, surt og rugbrød <i>Beef with fried egg with rye bread.</i>	kr. 95,00
Uspecificeret smørrebrød <i>Unspecified Danish opened sandwiches.</i>	kr. 38,00
Pariserbøf med kapers, rødbeder, løg, perberrod og æggeblomme <i>Paris beef with capers, beets, onion, horseradish and egg yolks.</i>	kr. 115,00
Krobiksemad med 2 spejlæg og rødbeder <i>Stew with 2 fried eggs and beets.</i>	kr. 105,00
Bondeomelet med bacon, løg og kartofler - (minimum 2 kuverter) <i>Farmer omelet with bacon and accessories. (minimum 2 persons)</i>	kr. 99,00
Æggekage med bacon og tilbehør- (minimum 2 kuverter) <i>Omelet with bacon and assisories</i>	kr. 115,00



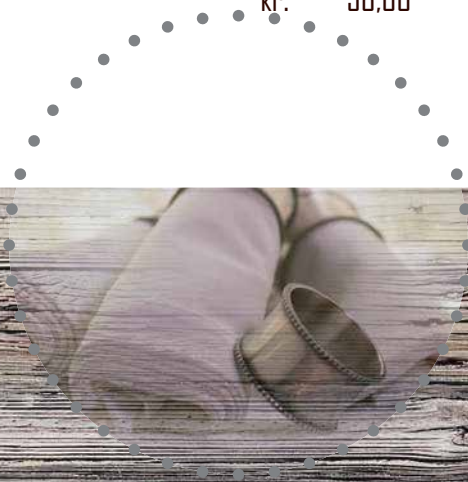
Børnemenuer - Children Menu

1/2 Kylling med pommes frites <i>½ Chicken with french fries.</i>	kr. 82,00
1 stk. Fiskefilet med pommes frites <i>1 fish filet with french fries.</i>	kr. 75,00
2 stk. røde pølser med pommes frites <i>2 red sausages with french fries.</i>	kr. 68,00
Pasta med kødsovs <i>Pasta with meat sauce.</i>	kr. 75,00
Chicken nuggets 6 stk. med pommes frites <i>Chicken nuggets 6 pieces, with french fries.</i>	kr. 72,00
Burger med pommes frites <i>Burger with french fries.</i>	kr. 78,00
Pommes frites med ketchup & remulade <i>French fries with ketchup and remulade.</i>	kr. 38,00
Herregårds bøf 175 gr. med 2 slags Gemüse, pommes frites & bearnaisesauce <i>Manor beef 175g (minced beef) with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.</i>	kr. 98,00
Børne is (3 kugler) <i>Children ice cream (3 scoop).</i>	kr. 42,00



Øl - Vand - Kaffe - Kage / Beer - Water - Coffee - Cake

Fadøl (lille) <i>Small draft beer (0.25 cl).</i>	kr. 30,00
fadøl (stor) <i>Large draft beer (0.40 cl).</i>	kr. 48,00
Alm. øl - Hof - Tuborg <i>Regular beer – light or dark.</i>	kr. 30,00
Special øl <i>Special beer.</i>	Spørg tjeneren
Sodavand (lille) <i>Small soda (0.25 cl).</i>	kr. 28,00
Sodavand (mellem) <i>Medium soda (0.5 cl).</i>	kr. 46,00
Sodavand (stor) <i>Large soda (0.75 cl).</i>	kr. 62,00
1/2 liter kildevand <i>½ liter spring water.</i>	kr. 20,00
Kaffe / Te <i>Coffee / tea.</i>	kr. 28,00
Chokolade med flødeskum <i>Hot chocolate with wiped cream.</i>	kr. 34,00
Æble tærte med flødeskum <i>Appel pie with wiped cream.</i>	kr. 42,00
Hjemmebagte småkager <i>Homemade cookies.</i>	kr. 16,00
Æble tærte med is <i>Appel pie with ice cream.</i>	kr. 58,00



Hvidvine



Frankrig
PINOT GRIS LENTZ ALSACE 265,-
Duften er præget af noter af akacie og hyldeblomster.
Smagen er intens med noter af lime, blomster og en hint af eksotisk frugt.



Spanien gl. 1/1
BLISS BY GUERRA ARMAS GUERRA SEMI SWEET 68,- 275,-
I munden er vinen semisød men alligevel utrolig frisk og mineralisk.
Det er en liflig, velbalanceret og rund vin med noter af appelsin.
Den friske frugt og blødheden går igen i den lange eftersmag.



Sydafrika gl. 1/2 1/1
PEARL VALLEY WHITE 59,- 125,- 208,-
I duften mødes man af fersken, stikkelsbær, grapefrugter og ikke mindst citrus.
I smagen går mange af noterne fra duften igen, og vinen opleves frisk og halvtør med et tydeligt eksotisk udtryk og en flot balance.



USA
SILVER MOUNTAIN CHARDONNAY LODI 248,-
Vinen har en sprød og frisk æblesyre og tropiske noter af ananas og mango. Den er nærmest smøragtig cremet og blød i munden med lækre harmoniske silkebløde toner af citrus.



Tyskland
MOSELLAND RIESLING KABINETT 248,-
halvtør vin med Riesling-druens attraktive bouquet og elegante smag med strejf af fersken og grapefrugt.



Rødvine



Argentina
TRUMPETER MALBEC 288,-
Munden fyldes af en frugtrig vin med masser af smag, intense tanniner og smagen af kirsebær, brombær, boysenbær og blommer blandet med hints af kardemomme og peber. Eftersmagen er lang og fyldig.



Australien
TERRA BAROSSA SHIRAZ 298,-
Noter af mørk frugt OG et krydret strejf af mynte og vanilje fra fadlagringen. I munden er vinen levende OG med bløde modne tanniner



Sydafrika
PEARL VALLEY RED
I duften mødes man af røde og sorte bær, peber, vanilje og fine hints af søde krydderier. I smagen går mange af noterne fra duften igen og man mødes af flot balancerede tanniner samt en flot afrundet fylde.



Chile
VIÑA TARAPACÁ PINOT NOIR RESERVE 292,-
Viña Tarapacá Reserva Pinot Noir er rubinrød i glasset. Duften er intens og frisk med noter af kirsebær og jordbær. Smagen er rund, velstruktureret, medium-fyldig og frisk.



Frankrig
LA FAGOTIERE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 458,-
Duften er ekspressiv og her er noter af skovens mørke bær og et strejf af læder. Smagen er fyldig med god struktur.



Italien
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CONTI DI NUMIO 428,-
Duften er rigt sammensat med nuancer af moden frugt og krydderier. Smagen er blød med en god intensitet og en lang fløjlsblød eftersmag.



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FABIANO 328,-
Smagen er kraftfuld med en kaskade af røde bær, mokka, chokolade og bløde tanniner. Vinen har en anelse restsødme der balanceres fornemt af den kraftfulde frugt og koncentration.



USA
SILVER MOUNTAIN ZINFANDEL LODI 258,-
Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.



Mousserende vin



Spanien

CASTELLBLANC SEMI-SECO

fine intense bobler i glasset og et fin strågul farve. I munden opleves vinen sprudlende frisk og halvtør. I smagen mødes man af fine noter af sødmefuld frugt, citrus og en udsøgt balance.

gl. ½ 1/1

248,-

Rosévin



Chile

VIÑA TARAPACÁ ROSÉ

Smagen er overvældende, meget elegant og alligevel med en god dybde og fylde. Her er både solbær og friske druer. Let sødme.

gl. ½ 1/1

65.- 148.- 242.-

Dessertvin



Italien

MOSCATO D'ASTI, ARIONE SAN GIORGIO

Herlig frisk og perlende vin fra det nordlige Italien. Her vælter den charmerende frugt op af glasset og i munden balanceres sødmen af den fine frugtsyre.

gl. ½ 1/1

45,-

