

# Hodde Kro

## VIDSTE DU AT HODDE KRO HAR

Over 35 års erfaring.

Dinner Transportable

Restaurant, krostue og 2 selskabslokaler.

Udstyr til møder og dagskursus.

15 natur luksus hytter.

Åbent alle ugens dage. (køkkenet kl. 11.30-21.00)

Hodde Kros lokaler er holdt i samme stil, som i de gode gamle dage.

Hodde Kros hjemmeside er: [www.hoddekro.dk](http://www.hoddekro.dk).

## LIDT BAGGRUND

Vinni er indehaver af kroen, som hun har haft i over 35 år. Vinni fungerer som tjener og som en behagelig værtinde.

Vinni kan svare på det meste og tager gerne en hyggelig snak med gæsterne.

Kroen er ved at blive overtaget af sønnen Nicklas, som er uddannet kok og tjener.

I dagligdagen fungerer Nicklas som køkkenchef.

Nicklas er gift med Louise og har tvillingerne Noah og Lukas.

Hodde kro har 30 ansatte både på fuld- og deltid.

Kroen er en af de få gamle kroer, der har fungeret som kro i flere hundrede år, og som har formålet at tilpasse sig tiderne – i dag serverer vi gammeldags mad, både som Ala carte og til fester, store som små.

Vi håber at kunne betjene vores gæster mange år ud i fremtiden

Med venlig hilsen

Vinni, Nicklas og kroens personale.



# Hodde Inn

## DID YOU KNOW THAT HODDE KRO HAS

More than 35 years of experience.

Dinner transportable.

Restaurant, taproom and 2 banquet facilities.

Equipment for meetings and daily course

Have 15 luxury cabins.

Open every day all week (the kitchen is open from 11.30am – 21.00pm).

Hodde Inn's rooms are just like in old days fashion.

Hodde Inn have a homepage: [www.hoddekro.dk](http://www.hoddekro.dk)

## A little history

Vinni is the owner of Hodde Inn, she has more than 35 years of experience. She is a servant and a lovely host.

She can answer most of the questions, and she gladly takes a chat with the guests.

The inn is being taken over by the son Nicklas, who is educated chef and servant.

Daily Nicklas is the head chef and runs the kitchen.

Nicklas is married to Louise, and they have the twins Noah and Lukas.

Hodde Inn has 30 employees on full- and part time.

Hodde Inn is one of the few old inns' that has served as an inn for more than hundreds of years, and have the purpose of staying old fashioned but new. Today we serve old fashioned food, as Ala carte and for parties, big and small.

We hope, that we can serve our guests for many years to come.

Best regards

Vinni, Nicklas and the personal of Hodde Inn.



## *Varme retter / Hot course*

- Dansk Bøf med løg, brun sovs, hvide kartofler og surt kr. 159,00  
*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. 179,00  
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. kr. 179,00  
*Chicken filet with paprika sauce - served with potato wedges, and vegetables.*
- Skovhuggersteak med ost og bacon, champignon og løg, - dertil provencekartofler og karry flådesovs - Minimum 2 kuverter kr. 179,00  
*Woodcutter steak with cheese, bacon, mushrooms, onion, curry sauce – served with provence potatoes. (minimum 2 persons)*

## *Fiske / Fish*

- Stegt rødspætte med rejer, smørsauce og hvide kartofler kr. 225,00  
*Fried plaice with shrimps, butter sauce – served with white potatoes.*
- Varmrøget laks med båndpasta og tomat sauce. kr. 188,00  
*Hot smoked salmon with tomato sauce - served with pasta fettuccine.*
- Stjernesud med 2 stegte fiskefileter, rejer, asparges, dressing og kaviar kr. 145,00  
*Shooting star with 2 fried fish filets.*
- Stor salat med Alt godt fra havet kr. 189,00  
(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.)*

- Ønskes der salat til den valgte menu** kr. 29,00  
*If you want a salad for the selected menu*



## *Forretter / Starters*

Rejecocktail med flütes og smør <i>Shrimp cocktail with flüte and butter.</i>	kr. 74,00
Tuncocktail med flütes og smør <i>Tuna cocktail with flüte and butter.</i>	kr. 65,00
Tartelet med høns i asparges <i>Patty shell with chicken in asparagus.</i>	kr. 59,00
Dagens suppe <i>Soup of the day.</i>	kr. 72,00
Indbagte rejer med dresssing og salat <i>Fried shrimps with dressing and salad.</i>	kr. 78,00
Flütes med hjemmelavet hvidløgssmør <i>Flutes with homemade garlic butter.</i>	kr. 35,00
Mixed salat med flütes <i>Mixed salad with flüte and butter.</i>	kr. 65,00
Ferskrøget laks med salat, dressing, flütes og smør <i>Fresh smoked salmon with salad, dressing, flüte and butter</i>	kr. 85,00

## *Vegetar retter / Vegan course*

Peberfrugt fyldt med grøntsager, serveret med provencekartofler og salat <i>Bell pepper filled with vegetables - served with provence potatoes and salad.</i>	kr. 158,00
Falafel Bøf med stegte urter, kartofler og tomat sauce. <i>Falafel Steak with fried herbs, potatoes and tomato sauce.</i>	kr. 179,00
<b>Ønskes der salat til den valgte menu</b> <i>If you want a salad for the selected menu</i>	kr. 29,00





## 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. 258,00  
Serveres med hvide kartofler. - (minimum 2 kuverter)

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

Tournedos (250 gr.) med råstegte grøntsager, Bearnaisesauce, pommes frites og dagens kartoffel kr. 278,00  
*Tournedos with bearnaise sauce – served with french fries, potatoes of the day and vegetables.*

Steak Bearnaise (250 gr.) med pommes frites og råstegte grøntsager kr. 269,00  
*Steak Bearnaise – served with french fries and vegetables.*

Engelsk beuf (250 gr.) med løg, hvide kartofler, smørsauce og surt kr. 268,00  
*English beuf with butter sauce, soft onions – served with white potatoes and homemade pickle salad.*

Peberbeuf Christian d. 8 specialitet (250 gr.) kr. 285,00  
med dagens kartofler, pommes frites og råstegte grøntsager  
*Pepper steak of Christian the 8. - served with potatoes of the day, french fries and vegetables.*

Steak Argentina (300 gr.) - en stor sag. Hvidløgsmarmoreret steak med kryddersmør, kr. 292,00  
baconkartofler og råstegte grøntsager.  
*Steak Argentina – A big one. Garlic marbled steak with herbed butter – served with bacon potatoes, and vegetables.*

Steak Half & Half. (250 gr.) med indbagte rejer og torpedoreje, Choronsauce og provencekartofler. kr. 288,00  
*Steak half and half with fried shrimps, torpedo shrimps and choronsauce – served with provence potatoes.*

Steak Gorgonzola (250 gr.) fyldt med Gorgonzola og valnødder, kr. 288,00  
Serveres med råstegte grøntsager, skysauce og provencekartofler  
*Steak gorgonzola with walnuts, brown sauce - served with provence potatoes and vegetables.*

**Ønskes der salat til den valgte menu** kr. 29,00  
*If you want a salad for the selected menu*

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



## *Desserten / Desserts*

Husets is (hjemmelavet) med jordbærpuré <i>Homemade ice creme with strawberry puree.</i>	kr. 65,00
Pære Belle Helene <i>Pear bell Helene.</i>	kr. 65,00
Pandekager med is <i>Pancakes with ice cream.</i>	kr. 74,00
Hodde Kro Supreme <i>Hodde Kro Supreme.</i>	kr. 79,00
Friturestegt Camembert med syltetøj <i>Fried camber with jam.</i>	kr. 89,00
Tærte med is <i>Pie with ice cream.</i>	kr. 73,00
Tærte med flødeskum <i>Pie with wiped cream.</i>	kr. 59,00
Sukkerfri is med frugt <i>Sugar free ice creme with fruit.</i>	kr. 68,00
Banana split <i>Banana split.</i>	kr. 72,00
XXL Bananasplit <i>XXL Banana split.</i>	kr. 158,00
Gl. æblekage <i>Old fashioned apple cake.</i>	kr. 58,00
Småkager <i>Cookies.</i>	kr. 16,00



## Tilbudsmenu / Special menu

### FORRETTER / STARTERS:

Rejecocktail med flütes, smør og dressing  
*Shrimp cocktail with flüte and butter.*

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

Tuncocktail med flütes og smør  
*Tuna cocktail with flüte 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 dagens grønt, pommes frites og bearnaisesauce  
*Manor beef (minced beef) with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.*

Kalkunschnitzel med dagens grønt, pommes frites og paprikasauce  
*Turkey schnitzel with paprika sauce – served with french fries and vegetables.*

### DESSERTER / 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.	149,00
2 ret / 2 course	kr.	207,00
3 ret / 3 course	kr.	265,00

(Bytte kartofler eller sovs + kr. 10,00) - *(Change of 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 plate, herring, shrimps, fish filet, english beef and rye bread.</i>	kr.	179,00
Marineret sild med rugbrød <i>Marinade herring with rye bread.</i>	kr.	65,00
Fiskefilet med remoulade og rugbrød <i>Fish filet with remolade and rye bread.</i>	kr.	72,00
Franskbrød med rejer og mayonnaise <i>White bread with shrimps and mayonnaise.</i>	kr.	89,00
Franskbrød med ost eller rullepølse <i>White bread with cheese or rolling sausage.</i>	kr.	55,00
Bøf med spejlæg, bløde løg, surt og rugbrød <i>Beef with fried egg, soft onions, sour and rye bread.</i>	kr.	125,00
Uspecificeret smørrebrød <i>Unspecified Danish opened sandwiches.</i>	kr.	45,00
Pariserbøf med kapers, rødbeder, løg, perberrod og æggeblomme <i>Paris beef with capers, beets, onion, horseradish and egg yolks.</i>	kr.	138,00
Krobiksemad med 2 spejlæg og rødbeder <i>Stew with 2 fried eggs and beets.</i>	kr.	135,00
Bondeomelet med bacon, løg og kartofler - (min. 2 kuverter) <i>Omelet with bacon, onion and potatoes. (minimum 2 persons)</i>	kr.	125,00
Æggekage med bacon og tilbehør - (minimum 2 kuverter) <i>Omelet with bacon and accessories</i>	kr.	149,00





## Børnemenuer - Children's Menu

(For børn under 15 år / For children under 15 years of age / Für Kinder unter 15 Jahren)

1/2 Kylling med pommes frites <i>½ Chicken with french fries.</i>	kr. 95,00
1 stk. Fiskefilet med pommes frites <i>1 fish filet with french fries.</i>	kr. 84,00
2 stk. røde pølser med pommes frites <i>2 red sausages with french fries.</i>	kr. 79,00
Pasta med kødsovs <i>Pasta with meat sauce.</i>	kr. 95,00
Chicken nuggets 6 stk. med pommes frites <i>Chicken nuggets 6 pieces, with french fries.</i>	kr. 85,00
Burger med pommes frites <i>Burger with french fries.</i>	kr. 95,00
Pommes frites med ketchup & remulade <i>French fries with ketchup and remulade.</i>	kr. 49,00
Herregårds bøf 175 gr. med dagens grønt, pommes frites & bearnaisesauce <i>Manor beef 175g (minced beef) with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.</i>	kr. 125,00
Børne is (3 kugler) <i>Children's ice cream (3 scoops).</i>	kr. 58,00



## *Øl - Vand - Kaffe / Beer - Water - Coffee*

Fadøl (lille) <i>Small draft beer (0.25 l).</i>	kr. 35,00
Fadøl (stor) <i>Large draft beer (0.40 l).</i>	kr. 55,00
Alm. øl - Tuborg <i>Bottle beer – light or dark.</i>	kr. 35,00
Ramløsa vand 0,8 liter <i>Spring water (0.80 l).</i>	kr. 45,00
Sodavand (lille) <i>Small soda (0.25 l).</i>	kr. 35,00
Sodavand (mellem) <i>Medium soda (0.5 l).</i>	kr. 52,00
Sodavand (stor) <i>Large soda (0.75 l).</i>	kr. 69,00
1/2 liter kildevand <i>½ liter spring water.</i>	kr. 22,00
Kaffe / Te <i>Coffee / tea.</i>	kr. 32,00
Varm chokolade med flødeskum <i>Hot chocolate with wiped cream.</i>	kr. 42,00
Småkager <i>Cookies.</i>	kr. 16,00



# Special Øl / Special Beer



## Fur Hvede

500 ml / 5,6 %

kr. 69,00

Fur Hvede er en øl efter tysk inspiration.

Den har en kraftig, men velafbalanceret duft af frugt og banan.

Og en frisk aromatisk og frugtagtig smag med let syrlig afrunding.

Den er brygget på fire forskellige maltyper samt to humletyper, der tilsættes ad tre gange.

Dette giver en perlende og ufiltreret øl med farve som rødgyldent rav.



## Fur IPA

500 ml / 5,6 %

kr. 69,00

Fur IPA er brygget med malten pale ale, gær og engelsk hulme, men tørhumlet

med de amerikanske humletyper Simcoe og Mosaic, for at give en frisk,

aromatisk og harmonisk humleoplevelse.



## Fur Renæssance

Dansk inspireret Brown ale 500 ml / 6,2 %

kr. 69,00

Renæssance-øllen er mørk og rødgylden med et tæt cremefarvet skum,

der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset.

Duften er af ristede malte og humleblomster, og smagen er rund og harmonisk af blandt andet røgmalt, og fortsætter i en afrunding af kraftige humlenuancer.



## Fur Schwarzbier

500 ml / 5,0 %

kr. 69,00

Fur Schwarzbier er en øl med smag af malt, mørk chokolade og har en let bitterfrisk finale. Schwarzbier stammer fra Tyskland, og der er tale om en næsten sort undergæret øl.

Trods den kraftige farve er der tale om let øl med stor fylde og en nuanceret eftersmag.

Øllet er brygget på Münchermalt, Karamelmalt og Chokolademalt. Humler tilsættes ad to gange.

Fur Sæson øl: Spørg Tjeneren Kr. 69,00





# Økologisk Craft Soda & Craft Lemonade



## Craft Lemonade Lemon Lime Sunshine økologisk

En herlig forfriskende citron og lime lemonade med et skønt strejf af mynte og ingefær.  
Ren sommer og solskin på flaske

kr. 45,00

## Craft Lemonade Rhubarb Heaven økologisk

En skøn forfriskende rabarber lemonade med et dejligt syrligt pift lime og et strejf hibiscus.  
En himmelsk fornøjelse, der smager så englene synger

kr. 45,00

## Craft Lemonade Elderflower Dream økologisk

En skøn og sommerlig hyldeblomst lemonade med et tvist af lime, basilikum Og ingefær.  
Forfriskende innovativ og autentisk

kr. 45,00





# Hvidvine



Frankrig  
PINOT GRIS LENTZ ALSACE 295 -  
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 fl.  
BLISS BY GUERRA ARMAS GUERRA SEMI SWEET 78,- 295.-  
I munden er vinen semisød men alligevel utrolig frisk og mineralsk.  
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 fl. 1/1 fl.  
PEARL VALLEY WHITE 78,- 134.- 235.-  
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 gl. 1/2 fl. 1/1 fl.  
SILVER MOUNTAIN CHARDONNAY LODI 82,- 155.- 275.-  
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 278,-  
halvtør vin med Riesling-druens attraktive bouquet og elegante smag med strejf af fersken og grapefrugt.



# Rødvine



Argentina  
**TRUMPETER MALBEC** 308,-  
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** 308,-  
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** 78,- 134,- 235,-  
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** 308,-  
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** 478,-  
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** 458,-  
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** 375 -  
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** 85,- 175,- 295,-  
Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.



## Mousserende vin



Spanien  
CASTELLBLANC SEMI-SECO

1/1  
298,-

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.

## Rosévin



Chile  
VIÑA TARAPACÁ ROSÉ

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.  
78,- 159,- 258,-

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



USA  
SILVER MOUNTAIN WHITE ZINFANDEL ROSÉ (2019)

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.  
85,- 175,- 295,-

Silver Mountain har en smuk rosa, næsten pink farve. Vinen er frisk med en fin balance mellem sødme og syre. I ganen fornemmes vinen sprød med fine noter af citrus, jordbær og søde modne kirsebær. Silver Mountain er en saftig vin med en elegant afslutning.

## Dessertvin



Italien  
MOSCATO D'ASTI, ARIONE SAN GIORGIO

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.  
55,-

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.





# Overnatning i hytter



## Luksushytter til 2-4 personer.

Indeholder badeværelse med toilet, håndvask og bruseniche samt lille te-køkken, TV og WIFI.

Personer		Hytter	Hytter v/ åen
Enkelt	kr.	548,-	648,-
Dobbelt	kr.	748,-	848,-
3 personer	kr.	948,-	1.048,-
4 personer	kr.	1.148,-	1.248,-

Tillæg:

Morgenmads buffet på kroen pr. person kr. 60.-

Morgenmadspakke pr. person kr. 30.-

Hund pr. ophold kr. 200.-

