

## 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.*

### HØVEDRETTER / 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. 155.-

2 ret / 2 course kr. 212.-

3 ret / 3 course kr. 269.-

(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.*



## *Varmeretter / Hot course*

Dansk Bøf med løg, løgsovs, 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 flødesovs - 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.*

Stjernes kud 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 hvidløgsmør <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>Cold smoked salmon with salad, dressing, flüte and butter</i>	kr. 85,00

## *Vegetar retter / Vegan course*

Peberfrugt fyldt med grøntsager, serveret med provencekartofler. <i>Bell pepper filled with vegetables - served with provence potatoes.</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. kr. 278,00  
*Tournedos with bearnaise sauce – served with french fries 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 pommes frites og råstegte grøntsager  
*Pepper steak of Christian the 8. - served with french fries and vegetables.*

Steak Argentina (300 gr.) - en stor sag. Hvidløgs-marmoreret 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
Frugt Tallerken <i>Fruit plate</i>	kr. 68,00
Banana split <i>Banana split.</i>	kr. 72,00
XXL Bananasplit <i>XXL Banana split.</i>	kr. 178,00
Gl. æblekage <i>Old fashioned apple cake.</i>	kr. 58,00
Småkager <i>Cookies.</i>	kr. 16,00
Børne is (3 kugler) <i>Children's ice cream (3 scoops).</i>	kr. 58,00



## *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 kr. 185,00  
*Hodde kro mini plate, herring, shrimps, fish filet, english beef and rye bread.*

Marineret sild med rugbrød kr. 72,00  
*Marinade herring with rye bread.*

Fiskefilet med remoulade og rugbrød kr. 72,00  
*Fish filet with remolade and rye bread.*

Franskbrød med rejer og mayonnaise kr. 89,00  
*White bread with shrimps and mayonnaise.*

Franskbrød med ost eller rullepølse kr. 58,00  
*White bread with cheese or rolling sausage.*

Bøf med spejlæg, bløde løg, surt og rugbrød kr. 135,00  
*Beef with fried egg, soft onions, sour and rye bread.*

Uspecificeret smørrebrød kr. 48,00  
*Unspecified Danish opened sandwiches.*

Pariserbøf med kapers, rødbeder, løg, perberrod og æggeblomme kr. 145,00  
*Paris beef with capers, beets, onion, horseradish and egg yolks.*

Krobiksemad med 2 spejlæg og rødbeder kr. 145,00  
*Stew with 2 fried eggs and beets.*

Bondeomelet med bacon, løg og kartofler - (min. 2 kuverter) kr. 135,00  
*Omelet with bacon, onion and potatoes. (minimum 2 persons)*

Æggekage med bacon og tilbehør - (minimum 2 kuverter) kr. 155,00  
*Omelet with bacon and accessories*





## 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. 98,00
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. 98,00
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*

Sodavand (Cola - ColaZero - Carlsberg Sport - Fanta - Schweppers Lemon) <i>Soda</i>	Lille 38,00	Mellem 56,00	Stor 72,00
Fadøl (Carlsberg - Tuborg Classis) <i>Draft beer</i>	38,00	58,00	110,00
Special øl på fad (variere efter sæson - Spørg tjeneren) <i>Special beer on tap (varies according to season - ask the waiter)</i>		58,00	
Ramløsa vand 33 cl. uden brus <i>33 cl. spring water.</i>		kr.	22,00
Ramløsa vand 80 cl. uden brus <i>Spring water (0.80 l).</i>		kr.	45,00
Ramløsa vand Citrus 33 cl. med brus <i>Sparkling water with lemon (33 cl).</i>		kr.	35,00
Kaffe eller Filter Te <i>Coffee or Filter tea.</i>		kr.	32,00
Cappuccino eller Café Latte <i>Cappuccino or Café Latte</i>		kr.	48,00
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>		kr.	58,00
Espresso <i>Espresso</i>		kr.	39,00
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>		kr.	65,00
Varm chokolade med flødeskum <i>Hot chocolate with wiped cream.</i>		kr.	42,00





# 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 malttyper 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 Renaissance** 500 ml / 6,2 %

kr. 69,00

Dansk inspireret Brown ale  
Renaissance-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 englens synger

kr. 45,00

## **Craft Lemonade Elderflower Dream økologisk**

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

kr. 45,00





## Hvidvine



Frankrig  
**PINOT GRIS LENTZ ALSACE** 305,-  
 Duften er præget af noter af akacie og hyldeblomster.  
 Smagen er intens med noter af lime, blomster og en hint af eksotisk frugt.



Spanien  
**BLISS BY GUERRA ARMAS GUERRA SEMI SWEET** 85,- 195,- 315,-  
 I munden er vinen semisød men alligevel utrolig frisk og mineralsk. Det er en liflig, velbalanceret og rund vin med noter af appelsin og blødheden går igen i den lange eftersmag.



Sydafrika  
**PEARL VALLEY WHITE** 82,- 139,- 239,-  
 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** 85,- 175,- 295,-  
 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** 289,-  
 Halvtør vin med Riesling - druens attraktive bouquet og elegante smag med strejf af fersken og grapefrugt.

## Mousserende vin



Spanien  
**CASTELLBLANC SEMI-SECO** 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.

## Rosévin



Chile  
**VIÑA TARAPACÁ ROSÉ** 82,- 159,- 268,-  
 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** 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.





# Rødvine



Argentina  
**TRUMPETER MALBEC** 315,-  
 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** 319,-  
 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**  

	gl.	1/2 fl.	1/1 fl.
	82,-	139,-	239,-

 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** 318,-  
 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** 385,-  
 Smagen er kraftfuld med en kaskade af røde bær, mokka, chokolade og bløde tanniner. Vinen har en anelse restsødme der balanceres forment af den kraftfulde frugt og koncentration.



USA  
**SILVER MOUNTAIN ZINFANDEL LODI**  

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

 Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

Tilkøb af Ramlösa Vand til vin 33 cl kr. 15.-

Tilkøb af Ramlösa Vand til vin 80 cl kr. 35.-





### Graham's The Tawny, Reserve Tawny

4 cl kr. 65,00

#### Beskrivelse

Portvin har lækre toner af tørrede frugter, valnødder, karamel, kakao, krydderier og læder. Smagen er sødmefyldt med masser af modne tanniner og en fin medium syre, som afbalancerer vinen. Lækker eftersmag, med fine nuancer af valnødder og karamel.



### CHURCHILL'S LATE BOTTLED Vintage Port (2017)

4 cl kr. 65,00

#### Beskrivelse

ELEGANT, FLØJLSBLØD OG FRUGTIG

Solid, mørk farve som sorte kirsebær med violet kant. Frisk, harpiksagtig duft med noter af mørke blomster og solbær. Yderst velstruktureret i munden med en smag af mørk chokolade og sort peber med masser af bid i eftersmagen.



### CAMUS V.S. INTENSELY AROMATIC

3 cl kr. 58,00

#### Beskrivelse

FRUGTIG OG AROMATISK

Intensely Aromatic Very Special er dyb, gylden i glasset med ravfarvede strejf. Den er unik med sin rige frugtduft og et strejf af krydderier. Duften er præget af blomster som jasmin og violer efterfulgt af noter af frisk mango, pære og søde mandler i smagen. I eftersmagen er fine og lækre tanniner.



### PAUL GIRAUD VIEILLE RÉSERVE COGNAC

3 cl kr. 69,00

#### Beskrivelse

FRUGTIG OG BLØD

Duften er sart og blød med gode sødlige toner. Smagen er superbalanceret med god kraft og alligevel næsten blød som likør. Både smag og duft bærer stort præg af eksotiske frugter og honning, her er både pære og abrikos. Eftersmagen er et studie i balance og reflekterer flot de 25 års lagring.



### CHIVAS REGAL, 12 YEARS

3 cl kr. 55,00

#### Beskrivelse

Denne whisky er et blend af flere forskellige malt- og kornwhiskyer, som er lagret i mindst 12 år. Denne elegante, fyldige whisky harmonerer tradition og stil med et hint af det moderne.



### TALISKER SINGLE MALT 10 ÅRS

3 cl kr. 68,00

#### Beskrivelse

Maltens smag forener aromaerne af tørrede frugter og svage røgskyer til perfektion. Eftersmagen er sød og pebret. Whiskyen er intens og kraftfuld med en stærk røget smag med strejf af tørv og tang.

### DRINKS ..... kr. 79,00

Cuba Libre - Aperol Spritz - Gin Hass





# 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. 40.-
Hund pr. ophold	kr. 250.-



Forår 2023



# Hodde Kro

## VIDSTE DU AT HODDE KRO HAR

Over 36 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 36 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 40 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 36 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 36 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 40 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.

