

Varmeretter / Hot course

Dansk Bøf med løg, hvide kartofler, surt og løgsovs, kr. 174,00

Danish beef with soft onions and brown sauce - served with white potatoes and homemade pickle salad.

Jægerschnitzel med champignon, bacon, løg, pommes frites, Gemüse samt sherrysauce. kr. 189,00

Minimum 2 kuverter

Hunter's Schnitzel with mushrooms, bacon, onion, sherry sauce - served with french fries and vegetables (minimum 2 persons)

Kyllingefilet med bådkartofler, råstegte grøntsager og paprikasauce. kr. 195,00

Chicken filet with paprika sauce - served with potato wedges, and vegetables.

Skovhugger schnitzel med ost og bacon, champignon og løg, - dertil provencekartofler kr. 189,00

og karry flødesovs - Minimum 2 kuverter

Woodcutter Schnitzel with cheese, bacon, mushrooms, onion, curry sauce – served with provence potatoes. (minimum 2 persons)

Fisk / Fish

Stegt rødspætte med rejer, kartofler og smørsauce. (sæson). kr. 255,00

Fried plaice with shrimps, butter sauce – served with potatoes. (Season)

Varmrøget laks med båndpasta og tomat sauce. kr. 198,00

Hot smoked salmon with tomato sauce - served with pasta fettuccine.

Stjernesrud med 2 stegte fiskefileter, rejer, asparges, dressing, gulerod og kaviar. kr. 168,00

Shooting star with 2 fried fish filets.

Stor salat med Alt godt fra havet kr. 198,00

(Laks, tun, friske rejer, indbagte rejer og Torpedorrejer).

Big salad with everything good from the ocean.

(salmon, tuna, fresh shrimps, baked shrimps and torpedo shrimps.)

Bagt torsk med urte panade og persille kartofler. kr. 198,00

Baked cod with herb panade and parsley potatoes

Ønskes der salat til den valgte menu kr. 38,00

If you want a salad for the selected menu



Forretter / Starters

Rejecocktail med flutes og smør.

Shrimp cocktail with flutes and butter.

kr. 89,00

Tuncocktail med flutes og smør.

Tuna cocktail with flutes and butter.

kr. 72,00

Tartelet med høns i asparges.

Patty shell with chicken in asparagus.

kr. 69,00

Dagens suppe.

Soup of the day.

kr. 82,00

Indbagte rejer med dresssing og salat.

Fried shrimps with dressing and salad.

kr. 89,00

Flutes med hjemmelavet hvidløgssmør.

Flutes with homemade garlic butter.

kr. 38,00

Ferskrøget laks med salat, dressing, flutes og smør.

Cold smoked salmon with salad, dressing, flutes and butter

kr. 98,00

Veganer retter / Vegan course



Peberfrugt fyldt med grøntsager, serveret med provence kartofler.

Bell pepper filled with vegetables - served with provence potatoes.



kr. 168,00

Falafel Bøf med stegte urter, kartofler og tomat sauce.

Falafel Steak with fried herbs, potatoes and tomato sauce.



kr. 179,00

Ønskes der salat til den valgte menu

If you want a salad for the selected menu

kr. 38,00



Steaks / Steaks

Alle steaks er skåret af det fineste oksemørbrad

Every steak is cut by the finest beef tenderloin.

Oksemørbradsgryde med cocktailpølser, svampe, løg, peberfrugt og paprikasovs kr. 298,00
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, pommes frites og bearnaisesauce. kr. 310,00
Tournedos with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.

Steak Bearnaise (250 gr.) med pommes frites, råstegte grøntsager og bearnaisesauce. kr. 299,00
Steak Bearnaise – served with french fries and vegetables and bearnaisesauce.

Engelsk beuf (250 gr.) med løg, hvide kartofler, surt og smørsauce. kr. 298,00
English beuf with butter sauce, soft onions – served with white potatoes and homemade pickle salad.

Peberbeuf Christian d. 8 specialitet (250 gr.) kr. 309,00
med pommes frites og råstegte grøntsager og pebersauce.
Pepper steak - served with french fries, vegetables and peppersauce.

Steak Argentina (300 gr.) - en stor sag. Hvidløgsmarmoreret steak med kryddersmør, kr. 318,00
baconkartofler og råstegte grøntsager.
Steak Argentina – A big one. Garlic marbled steak with herbed butter – served with bacon potatoes, and vegetables.

Steak Half & Half. (250gr.) med indbagte rejer og torpedorejer, provence kartofler og choronsauce kr. 318,00
Steak half and half with fried shrimps, torpedo shrimps and choronsauce – served with provence potatoes.

Steak Gorgonzola (250 gr.) gratineret med gorgonzola og valnødder, kr. 315,00
Serveres med råstegte grøntsager, kartofler og skysauce.
Steak gorgonzola with walnuts, brown sauce - served with potatoes and vegetables.

Ønskes der salat til den valgte menu

kr. 38,00

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 med jordbærpuré - (hjemmelavet).
Homemade ice cream with strawberry puree.

kr. 72,00

Pære Belle Helene
Pear bell Helene.

kr. 72,00

Pandekager med is
Pancakes with ice cream.

kr. 82,00

Hodde Kro Supreme
Hodde Kro Supreme.

kr. 89,00

2 stk. Friturestegt Camembert med syltetøj
Fried camber with jam.

kr. 110,00

Tærte med is
Pie with ice cream.

kr. 82,00

Tærte med flødeskum
Pie with whipped cream.

kr. 65,00

Rød grød med vanilie is
Red porridge with vanilla ice cream



kr. 95,00

Banana split
Banana split.

kr. 82,00

XXL Bananasplit
XXL Banana split.

kr. 188,00

Gl. æblekage
Old fashioned apple cake.

kr. 68,00

Småkager
Cookies.

kr. 18,00

Børne is (3 kugler)
Children's ice cream (3 scoops).

kr. 65,00



Tilbudsmenu / Special menu

FORRETTER / STARTERS:

Rejecocktail med flutes, smør og dressing

Shrimp cocktail with flutes and butter.

Tartelet med høns i asparges

Patty shell with chicken in asparagus.

Tuncocktail med flutes og smør

Tuna cocktail with flutes 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 grønt, pommes frites og bearnaisesauce.

Manor beef (minced beef) with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.

Kalkun med grønt, pommes frites og paprikasauce.

Turkey with paprika sauce – served with french fries and vegetables.

DESSERTER / DESSERTS:

Husets is med jordbærpuré - (hjemmelavet).

Homemade ice cream with strawberry puree.

Pære Belle Helene

Pear bell Helene.

Irish Coffee (med 2 cl. Whisky)

Irish coffee. (with 2 cl. whisky)

Frit valg / Free choice:

1 ret / 1 course kr. 169.-

2 ret / 2 course kr. 234.-

3 ret / 3 course kr. 299.-

(Bytte kartofler eller sovs + kr. 10,00) -

(Change of potatoes or sauce +10 dkk)

Bemærk denne menu har vi alle ugens dage - hele dagen

Please 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 11:30 pm – 16:00 pm).*

Hodde Kro platte: Sild, rejer, fiskefilet, engelsk beuf og rugbrød. kr. 210,00
Hodde kro plate, herring, shrimps, fish filet, english beef and rye bread.

Marineret sild med rugbrød kr. 82,00
Marinade herring with rye bread.

1 stk. Fiskefilet med remoulade og rugbrød kr. 78,00
1 Fish filet with remoulade and rye bread.

Franskbrød med rejer og mayonnaise kr. 98,00
White bread with shrimps and mayonnaise.

Franskbrød med ost eller rullepølse kr. 68,00
White bread with cheese or sausage roll

Bøf med spejlæg, bløde løg, surt og rugbrød kr. 158,00
Beef with fried egg, soft onions, sour and rye bread.

Uspecificeret smørrebrød kr. 55,00
Unspecified Danish opened sandwiches.

Pariserbøf med kapers, rødbeder, løg, peberrod og æggeblomme kr. 168,00
Paris beef with capers, beets, onion, horseradish and egg yolks.

Krobiksemad med 2 spejlæg og rødbeder - (min. 2 kuverter) kr. 162,00
Stew with 2 fried eggs and beets. (minimum 2 persons)

Bondeomelet med bacon, løg og kartofler - (min. 2 kuverter) kr. 158,00
Omelet with bacon, onion and potatoes. (minimum 2 persons)

Æggekage med bacon og tilbehør - (minimum 2 kuverter) kr. 168,00
Omelet with bacon and accessories



Børnemenuer - Children's Menu

(For børn under 12 år / For children under 12 years of age / Für Kinder unter 12 Jahren)

1/2 Kylling med pommes frites. kr. 115,00
½ Chicken with french fries.

1 stk. Fiskefilet med pommes frites. kr. 98,00
1 fish filet with french fries.

2 stk. røde pølser med pommes frites. kr. 95,00
2 red sausages with french fries.

Pasta med kødsovs. kr. 118,00
Pasta with meat sauce.

Chicken nuggets 6 stk. med pommes frites. kr. 98,00
Chicken nuggets 6 pieces with french fries.

Burger med pommes frites kr. 120,00
Burger with french fries.

Pommes frites med ketchup & remoulade. kr. 55,00
French fries with ketchup and remoulade.

Herregårds bøf 175 gr. med grønt, pommes frites og bearnaisesauce. kr. 148,00
Manor beef 175g (minced beef) with bearnaise sauce – served with french fries and vegetables.

Børne is (3 kugler) kr. 65,00
Children's ice cream (3 scoops).



Ol - Vand - Kaffe / Beer - Water - Coffee

Sodavand (Cola - Cola Zero - Sport Zero - Fanta - Schweppers Lemon)

Soda

Lille	Mellem	Stor
42,00	59,00	74,00

Fadøl (Carlsberg - Tuborg Classic)

Draft beer

42,00	62,00	110,00
-------	-------	--------

Special øl på fad (variere efter sæson - Spørg tjeneren)

Special beer on tap (varies according to season - ask the waiter)

58,00

Kildevand 33 cl.

Spring water - 33 cl.

kr. 22,00

Kildevand 80 cl.

Spring water - 80 cl.

kr. 48,00

Kildevand 33 cl. med brus eller citrus

Sparkling water with or without lemon - 33 cl.

kr. 35,00

Kaffe eller Filter Te

Coffee or Filter tea.

kr. 35,00

Cappuccino eller Café Latte

Cappuccino or Café Latte

kr. 48,00

Latte Macchiato

Latte Macchiato

kr. 58,00

Espresso

Espresso

kr. 39,00

Irish Coffee (med 2 cl. whisky)

Irish Coffee (with 2 cl. whisky)

kr. 68,00

Varm chokolade med flødeskum

Hot chocolate with whipped cream.

kr. 48,00



Special Øl / Speciel Beer



Fur Hvede

500 ml / 5,6 %

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.

kr. 69,00



Fur IPA

500 ml / 5,6 %

Fur IPA er brygget med malten pale ale, gær og engelsk humle, men tørhumlet med de amerikanske humletyper Simcoe og Mosaic, for at give en frisk, aromatisk og harmonisk humleoplevelse.

kr. 69,00



Fur Renæssance

500 ml / 6,2 %

Dansk inspireret Brown ale

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.

kr. 69,00



Fur Schwartzbier

500 ml / 5,0 %

Fur Schwartzbier er en øl med smag af malt, mørk chokolade og har en

let bitterfrisk finale. Schwartzbier 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.

kr. 69,00



Fur Alkoholfri Pale Ale

500ML / ALC 0,5%

Brygmester Flemming Asmussen har givet FUR Alkoholfri Pale Ale den rene magi – let sødlig og fyldig med smag af malt og med en god bitterhed fra humlen, der giver fin balance i afslutningen.

kr. 69,00

Fur Sæson øl: Spørg Tjeneren Kr. 69,00



Økologisk Craft Lemonade



1. 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. 48,00

..

2. Craft Lemonade Passion Fruit Paradise økologisk

En lækker eksotisk passionsfrugt og appelsin lemonade med et hint af lime og citronmelisse.
En passioneret smagsoplevelse.

kr. 48,00

3. Craft Lemonade Elderflower Dream økologisk

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

kr. 48,00

4. 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. 48,00

5. Craft Lemonade Raspberry Delight økologisk

En vidunderlig intens hindbær komposition med et strejf af lime, hibiscus, rosmarin og mynte.
En kompromisløs og nuanceret hindbærbrus med smagen af sommer.

kr. 48,00



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 et hint af eksotisk frugt.



Spanien

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.

BLISS BY GUERRA ARMAS GUERRA SEMI SWEET

92,- 198,- 325,-

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.



Australien

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.

ROSEDALE RIDGE CHARDONNAY

89,- 148,- 249,-

Rosedale Ridge Chardonnay har en flot gylden farve i glasset med duft af eksotiske blomster og grønne frugter. En elegant og balanceret hvidvin.



USA

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.

SILVER MOUNTAIN CHARDONNAY LODI

92,- 185,- 298,-

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.

Rosévin



Chile

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.

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

gl. 1/2 fl. 1/1 fl.

SILVER MOUNTAIN WHITE ZINFANDEL ROSÉ

92,- 185,- 298,-

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.

Tilkøb af Kildevand til vin lille kr. 18,-

Tilkøb af Kildevand til vin stor kr. 42,-



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



Australien
ROSEDALE RIDGE SHIRAZ/MERLOT
gl. 1/2 fl. 1/1 fl.
89,- 148,- 245,-
Fyldig og diskret rødvin med balanceret frugt og en smule krydderi.



Chile
VIÑA TARAPACÁ PINOT NOIR RESERVE 325,-
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 495,-
Duften er ekspressiv og her er noter af skovens mørke bær og et strejf af læder. Smagen er fyldig med god struktur.



Italien
2019 VILLA VETTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 465,-
Intens rubinrød farve med violet kant. Varm, krydret og kraftfuld duft med noter af kirsebær, bitre mandler og vanilje. Fyldig, rig og fløjlsblød smag.



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FABIANO 395,-
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.
92,- 185,- 298,-
Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

Tilkøb af Kildevand til vin lille kr. 18.-

Tilkøb af Kildevand til vin stor kr. 42.-





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.

Cognac, Rom og whisky

3 cl. kr. 68,00

Baileys Irish Cream

2 cl. kr. 40,00

DRINKS

4 cl. kr. 89,00

Cuba Libre - Aperol Spritz - Gin Hass



Alkoholfri drikke



Rosévin - Alkoholfri
La Baume Grenache-Cinsault Rosé

gl. 1/1 fl.
89, 245,-



Hvidvin - Alkoholfri
La Baume Saint-Paul Chardonnay

gl. 1/1 fl.
89, 245,-



Rødvin - Alkoholfri
La Baume Saint Paul Cabernet

gl. 1/1 fl.
89, 245,-



Fur Alkoholfri Pale Ale

kr. 69,00

500ML / ALC 0,5%

Let sødlig og fyldig med smag af malt og med en god bitterhed fra humlen, der giver fin balance i afslutningen.

