

# Hodde Kro

## VIDSTE DU AT HODDDE KRO HAR

Over 34 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 34 år. Hun fungerer som tjener og som en behagelig værtinde.

Hun 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.

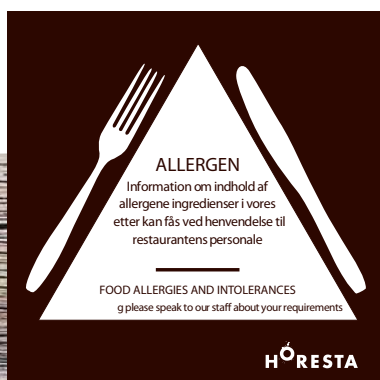
Nicklas er gift med Louise og har 2 tvillinger Noah og Lukas.

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 YOU THAT HODDE KRO HAVE

More then 34 years of experience.

Dinner transportable.

Restaurant, taproom and 2 banquet facilities.

Equipment for meetings and daily curses

Have 15 luxury cabins.

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

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

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

## A little history

Vinni is the owner of Hodde Inn, she has 34 years of experience. She is a servant and a lovely host.

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

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

Daily Nicklas is the head chef and runs the kitchen.

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

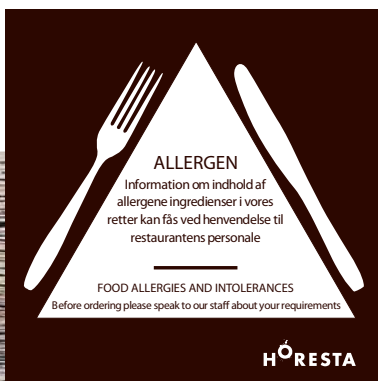
Hodde Inn have 30 employees on full- and part time.

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. 145,00  
*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. 168,00  
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. 160,00  
*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 flædesovs - Minimum 2 kuverter kr. 168,00  
*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 båndpasta, basilikumcreme og salat kr. 168,00  
*Hot smoked salmon with basil cream – served with pasta fettuccine and salad.*

Stjernesked med 2 stegte fiskefiletter, rejer, asparges, dressing og kaviar kr. 128,00  
*Shooting star with 2 fried fish filets.*

Stor salat med Alt godt fra havet kr. 168,00  
(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. 48,00
Dagens suppe <i>Soup of the day.</i>	kr. 64,00
Indbagte rejer med dresssing 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
Falafel Bøf med stegte urter, kartofler og bearnaise sauce <i>Falafel Steak with fried herbs, potatoes and bearnaise sauce</i>	kr. 175,00





## 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. 225,00  
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 (250 gr.) med råstegte grøntsager, Bearnaisesauce, pommes frites og dagens kartoffel kr. 249,00  
*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. 245,00  
*Steak Bearnaise – served with french fries and vegetables.*

Engelsk beuf (250 gr.) med løg, hvide kartofler, smørsauce og surt kr. 242,00  
*English beuf with butter sauce, soft onions – served with white potatoes and homemade pickle salad.*

Peberbeuf Christian d. 8 specialitet (250 gr.) kr. 258,00  
med dagens kartofler, pommes frites og råstegte grøntsager  
*Pepper steak of Christian the 8. - served with white potatoes, french fries and vegetables.*

Steak Argentina (300 gr.) - en stor sag. Hvidløgsmarmoreret steak med kryddersmør, kr. 265,00  
baconkartofler, salat og råstegte grøntsager  
*Steak Argentina – A big one. Garlic marbled steak with herbed butter – served with bacon potatoes, salad and vegetables.*

Steak Half & Half. kr. 262,00  
Stor steak (250 gr.) baconkartofler, 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 (250 gr.) med Gorgonzola og valnødder, kr. 258,00  
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. 55,00
Pære Belle Helene <i>Pear bell Helene.</i>	kr. 55,00
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. 89,00
Tærte med is <i>Apple pie with ice cream.</i>	kr. 68,00
Tærte med flødeskum <i>Apple pie with wiped cream.</i>	kr. 52,00
Sukkerfri is med frugt <i>Sugar free ice creme with fruit.</i>	kr. 65,00
Banana split <i>Banana split.</i>	kr. 68,00
XXL large Bananasplit <i>XXL Banana split.</i>	kr. 158,00
Gl. æblekage <i>Old fashioned apple cake.</i>	kr. 55,00



## 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.	184,00
3 ret / 3 course	kr.	229,00

(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. 168,00
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. 42,00
Pariserbøf med kapers, rødbeder, løg, perberrod og æggeblomme <i>Paris beef with capers, beets, onion, horseradish and egg yolks.</i>	kr. 125,00
Krobiksemad med 2 spejlæg og rødbeder <i>Stew with 2 fried eggs and beets.</i>	kr. 105,00
Bondeomelet med bacon, løg og kartofler - (min. 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. 78,00
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. 85,00
Pommes frites med ketchup & remulade <i>French fries with ketchup and remulade.</i>	kr. 45,00
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. 45,00



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

Fadøl (lille) <i>Small draft beer (0.25 cl).</i>	kr. 32,00
fadøl (stor) <i>Large draft beer (0.40 cl).</i>	kr. 49,00
Alm. øl - Hof - Tuborg <i>Regular beer – light or dark.</i>	kr. 32,00
Special øl <i>Special beer.</i>	Spørg tjeneren
Sodavand (lille) <i>Small soda (0.25 cl).</i>	kr. 30,00
Sodavand (mellem) <i>Medium soda (0.5 cl).</i>	kr. 48,00
Sodavand (stor) <i>Large soda (0.75 cl).</i>	kr. 65,00
1/2 liter kildevand <i>½ liter spring water.</i>	kr. 20,00
Kaffe / Te <i>Coffee / tea.</i>	kr. 29,00
Varm chokolade med flødeskum <i>Hot chocolate with wiped cream.</i>	kr. 38,00
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 LENZ ALSACE

275 -

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

gl.

1/1

72,-

275,-

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

PEARL VALLEY WHITE

gl.

½

1/1

68,-

125,-

215,-

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

255.-

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

258,-

halvtør vin med Riesling-drueens attraktive bouquet og elegante

smag med strejf af fersken og grapefrugt.





# Rødvine



Argentina

TRUMPETER MALBEC

298,-

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

gl.

½

1/1

68,-

125,-

215,-

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

298,-

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

468,-

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

438,-

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

348,-

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

275,-

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

268,-

# 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

68.- 148.- 242,-



USA

SILVER MOUNTAIN WHITE ZINFANDEL ROSÉ (2019)

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.

gl. ½ 1/1

72.- 275,-

# 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

48,-





# Overnatning i hytter



## Luksushytter til 2-4 personer.

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

Enkelt fra kr. 548,-

Dobbelt fra kr. 698,-

4 personer fra kr. 995,-

Morgenmadspakke er inkluderet i prisen.

Ønskes morgenmaden på kroen pr. person kr. 50,00







Hodde Kro A/S • Vejlevej 5 • 6862 Tistrup • Tlf. 7529 9311  
[www.hoddekro.dk](http://www.hoddekro.dk) • E-mail: [hoddekro@hoddekro.dk](mailto:hoddekro@hoddekro.dk)