

  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

## FROKOSTRETTER

Serveres hver dag fra kl. 12,00 til kl. 17,00

### Marineret sild

85

Sildefilet serveret med karrycreme, kapers og hjemmebagt brød  
*Pickled Herring fillet served with curry cream, capers and homemade bread*

### Smørrebrød

85,-

Hjemmebagt rugbrød med lun friskstegt fiskefilet, pyntet med remoulade, citron og rejer.

*Danish open sandwich.*

*Homemade rye bread with warm fish fillet, tartar sauce, lemon and shrimp.*



### Mørbradbøf

82,-

Hjemmebagt rugbrød med lun mørbradbøf med bløde løg og surt  
*Fillet of pork. Homemade rye bread with warm loin steak with onions and pickles*

### Stjernes kud Special

165,-

2 stegte rødspættefileter, anrettet på ristet toast, med sprød salat, rejer, asparges og 2 slags dressinger

*Shooting stars Special. 2 fried plaice fillets, served on toasted toast, served with crisp lettuce, shrimp, asparagus and 2 kinds of dressings*



### Hørning burger

175,-

Briochebolle med grillet Colorado Roast, løgsauce, syltede agurker, stegte løgringe samt pommes frites.

*Hørning burger:*

*Bun with grilled Colorado Roast, onion sauce, pickles, fried onion rings and french fries.*

### Krotallerken

185,-


Indbydende frokosttallerken med lun fiskefilet med remoulade, mørbradbøf med bløde løg og brie ost med frugt.

*Inn plat. fish fillet with remoulade, loin steak with fried onions and brie cheese with fruit.*

  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

## **FORRETTER**

Serveres hver dag fra kl. 17,00 til kl. 21,30

<b>Mens der ventes</b>	<b>25,-</b>
Hjemmebagt brød med smør med sydesalt fra Læsø <i>While waiting. Homemade bread with butter made with sea salt from Læsø</i>	
<b>Fiskesuppe</b>	<b>92,-</b>
Serveret med dagens fisk, urter og hjemmebagt brød <i>Fish soup. Served with today's fish, herbs and homemade bread</i>	
<b>Dampede muslinger</b>	<b>88,-</b>
Serveret med aioli og hjemmebagt brød <i>Steamed mussels. Served with aioli and homemade bread</i>	
	
<b>Tapas tallerken</b>	<b>98,-</b>
3-4 små forretter inspireret af middelhavskøkkenet, anrettet med sprød salat, dressing og hjemmebagt brød <i>3-4 small appetizers inspired by the Mediterranean cuisine, served with crisp lettuce, dressing and homemade bread</i>	
<b>Kroens salat</b>	<b>85,-</b>
Sprød salat med kylling, bacon, pesto, kartofler og hjemmebagt brød <i>The inn's salad. Crispy salad with chicken, bacon, pesto, potatoes and homemade bread</i>	
<b>Vegetar salat</b>	<b>78,-</b>
Sprød salat med grøntsager, pesto, kartofler og hjemmebagt brød <i>Vegetarian salad. Crisp salad with vegetables, pesto, potatoes and bread</i>	

  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

## **HOVEDRETTER**

**Serveres hver dag fra kl. 17,00 til kl. 21,30**

<b>Moules frites</b>	<b>188,-</b>
Dampede blåmuslinger med urter, serveret med Aioli og sprøde pommes frites <i>Moules frites. Steamed mussels with herbs, served with Aioli and crispy fries</i>	
<b>Bøf Bearnaise</b>	<b>220,-</b>
Steak skåret af oksefilet, serveret med sprøde grøntsager, sauce bearnaise og dagens kartoffel <i>Steak Bearnaise. Steak cut of beef fillet, served with crisp vegetables, sauce béarnaise and potato</i>	
<b>Kalvefilet Choron</b>	<b>225,-</b>
Steak skåret af kalvefilet serveret med sprøde grøntsager, sauce Choron og dagens kartoffel <i>Fillet of veal Choron. Steak cut of beef fillet served with crisp vegetables, sauce Choron and potato</i>	
<b>Stjernes kud Special</b>	<b>165,-</b>
2 stegte rødspættefileter, anrettet på ristet toast, anrettet med sprød salat, rejer, asparges og 2 slags dressinger <i>Shooting stars Special. 2 fried plaice fillets, served on toasted toast, served with crisp lettuce, shrimp, asparagus and 2 kinds of dressings</i>	
<b>Mørbradgryde</b>	<b>188,-</b>
Mørbradbøf i flødepaprika sauce tilsmagt med østerlandske krydderier, serveret med ris eller pommes frites <i>The tenderloin pot. Fillet of pork in a creamy paprika sauce flavored with oriental spices, served with rice or french fries</i>	
<b>Wienerschnitzel</b>	<b>192,-</b>
Let paneret Schnitzel skåret af svinemørbrad, serveret med ærter, stegte kartofler samt smør sauce <i>Wienerschnitzel</i> <i>Lightly breaded Schnitzel cut of the pork tenderloin, with peas, fried potatoes and butter sauce</i>	
<b>Hørning burger</b>	<b>175,-</b>
Briochebolle med grillet Colorado Roast, løgsauce, syltede agurker, stegte løgringe samt pommes frites. <i>Hørning burger</i> <i>Bun with grilled Colorado Roast, onion sauce, pickles, fried onion rings and french fries.</i>	

✠  
\*\*\*  
**HØRNING KRO  
& HOTEL  
DESSERTER**

Serveres hver dag fra kl. 12,00 til kl. 21,30

**Pandekager**

85,-

Lune pandekager serveret med is og syltetøj  
*Pancakes. Slightly warmed pancakes served with ice cream and jams*

**Kroens Is**

89,-

Vanilleis rørt med marcipan og chokoladestykker.  
Serveret med frisk frugt og flødeskum  
*The inn's Ice Cream. Vanilla ice cream stirred with marzipan and chocolate pieces.  
Served with fresh fruit and whipped cream*



**Gorgonzola**

92,-

Mild skimmelost serveret med æggeblomme, hakket løg og rugbrødschips  
*Gorgonzola. Mild blue cheese served with egg yolk, chopped onion and rye bread chips*

**Æblekage**

72,-

Gammeldags æblekage serveret med flødeskum og ribs gelé  
*Apple cake. Old-fashioned apple cake served with whipped cream*





# HØRNING KRO & HOTEL

## BØRNEMENUER

Serveres til børn under 12 år

Til børne hovedretterne kan der, hvis det ønskes, serveres hvide kartofler og sauce i stedet for pommes frites/remoulade.

### **Frikadeller**

Lune frikadeller med pommes frites og remoulade

**85.-**

### **Fiskefilet**

Med pommes frites og remoulade.

**85.-**

### **Pølser**

Med pommes frites og remoulade.

**85.-**

### **Børneis**

Forskellig is, pyntet med frisk frugt.

**52.-**



  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

Glas    ½ fl.    1/1 fl.

## VINKORT

### Hvidvine, rose & dessert

**Solanera, Sauvignon blanc**

52,-    150,-    255,-

Vinen er en frisk og aromatisk hvidvin med en god vinøs sprødhed. Smagen er domineret af hyld og tropisk frugt. Velegnet til de fleste fiskeretter eller som et køligt glas i utide.

**Riesling. Cave Vinicole Hunawihr**

185,-    325,-

*Frisk og elegant vin med fin duftende blomsteragtig smagen.*

**Piesporter Michelsberg, Riesling**

268,-

Denne vin er sødmefuld og aromatisk og let hvidvin

**Macon Blanc Village**

340,-

Velsmagende, tør hvidvin, lavet på Chardonnay druen

**Casa Mayor Chardonnay**

298,-

En flot hvidvin med let grønlig farve. Den har en typisk aroma med minder af modne bananer og delikat vanilje fra lagringen. Vinen har en exceptionel balance, med god frugtrig fylde. Vinen er velegnet til fiske- og skaldyreretter.

**Cabernet Sauvignon Rosé Casa Silva,**

298,-

Denne rosévin er fremstillet på druesorten Cabernet Sauvignon og er så raffineret, at den kombinerer en europæisk rosévins friskhed og unge frugt med chilensk krop, kraft og styrke

**Moscato d'Asti Vallebelbo, Piemonte**

295,-

Let, aromatisk specialitet fra Piemonte med sart og let krydret muscatnæse, fint let perlende sødme og pikant syre i eftersmagen.

**Ruby Port**

36,-    325,-

Ca. 3 år gammel portvin med delikat sødme



  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**  
**VINKORT**

Glas    ½ fl.    1/1 fl.

**Rødvine**

**Solanera Cabernet Sauvignon.**

Vinen er en god fyldig vin med en intens farve og flot bouquet. Smagen er domineret af solbrændte bær (Solanera) velegnet til let krydrede retter.

**52,-    150,-    255,-**

**Bourgogne Rouge**

Lavet på druen Pinot Noir. Vinen frugtagtig med en brilliantrød farve.

**185,-    365,-**

**Casa Mayor Merlot**

Den har en smuk mørk farve og god aroma. Smagen er fyldig og den har en god balance. En blød vin.

**298,-**

**Zinfandel**

Sebastiani, Sonoma Valley Californien.

En af Sonomas vinøse adelsmærker er druen Zinfandel. Dens styrke er den store og brede druesødme. Duften af modne blomster og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag og godt indpakket af milde tanniner.

**345,-**

**E Elterdon Shiraz/Carbernet**

Elderton, Barossa, Australien. En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade. Smagen er mættet med kirsebær og vanilje.

**178,-    315,-**

**Sierra Cantabria Crianza**

Bodegas Sierra Cantabria, Rioja, Spanien

Fremstillet af druesorten Tempranillo. Forrygende flot og stilfuld Rioja. Åben, sødlig frugt og kraftig smag med tydeligt præg af lang lagring på nye fade.

**195,-    330,-**

**Amarone "Capitel De Roari"**

Luigi Righetti, Italien. Herlig enkeltmarks Amarone med flot moden frugt, stor, fyldig og alkoholisk krop med bær og rosiner og en lang saftig eftersmag

**465,-**



  
**HØRNING KRO  
 & HOTEL**  
**Øvrige drikkevarer**

	Lille	Stor	Flaske	1/2 l.
Fadøl	36,-	52,-		
Fadøl Clasic	36,-	52,-		
Øl			36,-	
Århus Bryghus, forskellige mærker				87,-
Sodavand		48,-	29,-	
Kildevand			12,-	
Frugtsaft			45,-	

