

HØRNING KRO & HOTEL

FROKOST TILBUD

Servers mandag til lørdag fra 12,00 til 15,00

LUNCH OFFER

Servers Monday to Saturday from 12,00 to 15,00

PARISERBØF

Stor hakkebøf anrettet på smørristet toast med æggeblomme, hakket rødbeder & løg samt kapers og peberrod. + 1/4 fadøl eller sodavand

Parisian

Big pickled beef served on buttered toast with egg yolk, minced beetroot and onion as well as capers and horseradish.

As well as 1 draft beer or soda

185,-



HVER SØNDAG FRA KL. 12,00

EVERY SUNDAY FROM KL. 12.00

Søndags schnitzel

Skåret af svinemørbrad, serveret med ærter, stegte kartofler og smørsauce

Sunday Schnitzel

Slice of pork tenderloin served with peas, fried potatoes and butter sauce

128, -


HØRNING KRO
& HOTEL

FROKOST MENUKORT

SERVERES HVER DAG FRA 12,00 til 17,00

Smørrebrød med friskstegt fiskefilet

pyntet med citron og kaviar
*Sandwich with freshly sliced fish fillet
decorated with lemon and caviar*

68,-

Smørrebrød æg & rejer

Pyntet med citron og kaviar.
*Danish open sandwiches with eggs and prawns
Decorated with lemon and caviar.*

68,-



Franskbrød med rejer

Franskbrød med rejer og mayonnaise og kaviar
Danish open sandwiches with prawns and mayonnaise and caviar

98,-

Marineret sild

Anrettet med tilbehør, groft rugbrød og smør
*Pickled herring
Applied with accessories, coarse rye bread and butter*

68,-


 HØRNING KRO
 & HOTEL

FROKOST MENUKORT

SERVERES HVER DAG FRA 12,00 til 17,00

Wienerschnitzel

Let paneret schnitzel skåret af svinemørbrad, serveret med ærter,
smørsauce, stegte kartofler og grøn salat

Wienerschnitzel

*Lightly paned schnitzel cut with pork tenderloin served with peas, butter sauce,
fried potatoes and green salad*

198, -

Stjerneskud

2 hjemmepanerede rødspættefileter, anrettet på toast,
hertil rejer, asparges og 2 slags dressinger

Shooting stars

*2 home-made plaice fillets, toasted,
shrimps, asparagus and 2 kinds of dressings*

178, -



Krogryde

Mørbradbøf i flødepaprikasauce tilsmagt med østerlandske krydderier.
Serveret pomes frites

Inn pot

*Filet off pork in cream paprika sauce flavored with Austrian spices.
Served with mashed potatoes or fries and take your own salad*

198, -

HØRNING KRO
& HOTEL

AFTEN MENUKORT

FORRETTER

Serveres hver dag fra 17,00 – 21,30

Mens De venter

Forskelligt brød med dip

While you wait

Different bread with dip

35, -

Rilette

Rilette af hvid fisk, tilsmagt med løg og capers, serveret med
spæd salat og hjemmebagt brød

*Rilette of whitefish, flavored with onions and capers, served with
salad and homemade bread*

85, -



Ovnbagt Kulmulefilet

Gratineret med krydderurter og nødder.

Hertil hjemmebagt brød

Oven baked hake fillet

Gratinated with herbs and nuts. Served with homemade bread

110, -

Serrano skinke

Serveret med sommer melon og hjemmebagt brød

Serrano ham

Serve with summer melon and homemade bread

118, -


 HØRNING KRO
 & HOTEL

AFTEN MENUKORT

HOVEDRETTER

Serveres hver dag fra 17,00 – 21,30

Bøf Bearnaise

Steak skåret af oksefilet serveret med sprøde grøntsager, sauce
bearnaise, dagens kartoffel og ta'selv salat

*Steak Bearnaise. Steak cut of beef fillet, served with crisp vegetables, sauce
béarnaise, potato and take your own salad*

228, -

Tournedos

Grilleret oksemørbrad, serveret med sauterede grøntsager,
rødvinsky, dagens kartoffel og ta'selv salat

*Tournedos Grilled beef tenderloin served with sautéed vegetables,
red wine shine, potato today as well as delicious salad*

245, -

Spareribs

Barbecue marinerede spareribs, serveret med friterede løgringe,
sprøde pommes frites og ta'selv salatbar

*Barbecue marinated spareribs,
served with fried onion rings, crispy French fries and a delicious salad bar*

185, -



Ta 'selv salat

Med 8-10 slags salater og 3 slags dressinger

Take your own salad

With 8-10 kinds of salads and 3 kinds of dressings

Pris som forret **68,-** Pris hovedret **148,-**


HØRNING KRO
& HOTEL

AFTEN MENUKORT

HOVEDRETTER

Serveres hver dag fra 17,00 – 21,30

Wienerschnitzel

Let paneret schnitzel skåret af svinemørbrad, serveret med ærter,
smørsauce, stegte kartofler og ta 'selv salat

Wienerschnitzel

*Lightly paned schnitzel cut with pork tenderloin served with peas, butter
sauce, fried potatoes and take your own salad*

198, -

Krogryde

Mørbradbøf i flødepaprikasauce tilsmagt med østerlandske
krydderier pommes frites & ta 'selv salat

Inn pot

*Fillet of pork in a creamy paprika sauce flavored with oriental spices, french
fries and salat*

198, -

Cremet pasta med skalstegt rød tun

Friskdampet pasta i flødesauce med skalstegt rød tun
Hertil ta 'selv salat.

Creamy pasta with scalloped red tuna

Freshly steamed pasta in cream sauce with shallow red tuna

198, -

Rødspætte Lucullus

Letpaneret rødspætte, for stegt i hed olie, færdigstegt
i ovn, herefter fyldt med rejer og asparges, serveret
med hvide kartofler og sauce Choron.

Plaice Lucullus

*Breaded plaice, fried in hot oil, cooked in the oven, then filled with shrimp
and asparagus served with white potatoes and sauce Choron*

235,-

HØRNING KRO
& HOTEL

MENUKORT

Desserter

Serveres hver dag fra 12,00 – 21,30

Kroens is

Vaniljeis tilsmagt med chokolade og marcipan

The inn's ice

Vanilla ice cream flavored with chocolate and marzipan

85, -

Jordbær/vaniljeis

Jordbær serveret med vaniljeis

Strawberry/vanilla ice cream

Strawberries served with vanilla ice cream

85, -



Pandekager

Serveret med is og syltetøj

Pancakes

Served with ice cream and jams

85, -

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

med pommes frites og remoulade

95.-

Fiskefilet

Med pommes frites og remoulade.

95.-

Pølser

Med pommes frites og remoulade.

95.-

Børne is

Forskellige is, pyntet med frisk frugt.

65.-

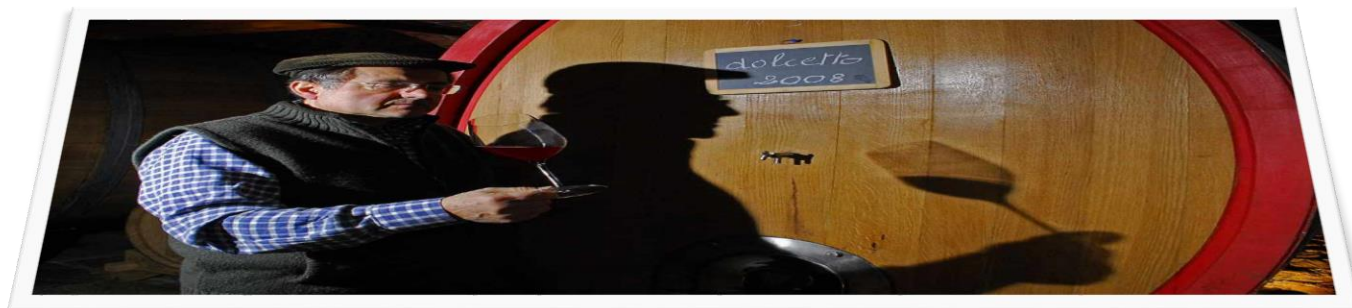



 HØRNING KRO
 & HOTEL

VINKORT

Hvidvine, rose & dessert

	Glas	½ fl.	1/1 fl.
Solanera, Sauvignon blanc 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.	55,-	155,-	265,-
Riesling. Cave Vinicole Hunawihl Frisk og elegant vin med fin duftende blomsteragtig smag.		195,-	335,-
Piesporter Michelsberg, Riesling Denne vin er sødmefuld og aromatisk og let hvidvin			278,-
Macon Blanc Village Velsmagende, tør hvidvin, lavet på Chardonnay druen			350,-
Casa Mayor Chardonnay 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 skaldyrsretter.			310,-
Cabernet Sauvignon Rosé Casa Silva, 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			310,-
Moscato d'Asti Vallebelbo, Piemonte Let, aromatisk specialitet fra Piemonte med sart og let krydret muscatnæse, fint let perlende sødme og pikant syre i eftersmagen.			305,-
Ruby Port Ca. 3 år gammel portvin med delikat sødme	39,-		330,-



HØRNING KRO & HOTEL

VINKORT

Rødvine

	Glas	½ fl.	1/1 fl.
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.	55,-	155,-	265,-
Bourgogne Rouge Lavet på druen Pinot Noir. Vinen frugtagtig med en brilliantrød farve.		195,-	375,-
Casa Mayor Merlot Den har en smuk mørk farve og god aroma. Smagen er fyldig og den har en god balance. En blød vin.			310,-
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.			355,-
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.		188,-	325,-
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.		205,-	340,-
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			475,-



HØRNING KRO & HOTEL

Øvrige drikkevarer

	Lille	Stor	Flaske	Store flasker
Fadøl	38,-	54,-		
Fadøl Classic	38,-	54,-		
Øl			38,-	
Århus Bryghus, forskellige mærker				89,-
Sodavand		50,-	30,-	
Kildevand			25,-	
Frugtsaft			45,-	

Store og små fester holdes på Hørning Kro & Hotel

