

Drikkevarer

Velkomst drik

Verdi

Verdi Spumante eller Verdi Raspberry med smag af hindbær

Kr. 30 *

Pfirsich Peach

Mousserende ferskenvin

Kr. 30 *

Hyldeblomst

Cider

Kr. 30 *

Vine

Husets hvidvin - pr. flaske

Kr. 195 *

Husets rødvin - pr. flaske

Kr. 195 *

Ønsker De andre vine - se vort store vinkort

Dessertvine

Moscat (Dejlig sød hvid vin)

pr. glas

Kr. 30 *

Portvin & Sherry

pr. glas

Kr. 30 *

Moscato d'asti (Mousserende sød hvid vin)

pr. glas

Kr. 36

Cognac & Likør

Cognac & likør

pr. glas

Kr. 30

Cognac & likør (som fast pris)

Til "Fest til fast pris" der betales for alle

pr. glas

Kr. 20

Øl & vand

Øl

Carlsberg - Tuborg - Tuborg Classic - Gammel Carlsberg

Kr. 30 *

Sodavand

Coca Cola - Coca Cola Light - Zero - Fanta - Appelsin Light - Lemon - Citron - Kurvand - Kurvand m/ citrus - Rød hindbærvand - Æblemost - Sprite

Kr. 25 *

Special sodavand

Appelsin Juice - Cocio

Kr. 30

Hotel Simested Kro



Festmenuer til Fest på kroen



98 64 90 13

Boldrupvej 75, Simested,
9620 Aalestrup

www.simested-kro.dk

Alle priser gælder ved forudbestilling -
min. 15 kuverter

Priser pr. 1. December 2016

- Med ret til ændringer forbeholdes

Dessurter

Citronfromage	kr. 56 *
Gammeldags Æblekage	kr. 56 *
Fløderand m/ Jordbærsovs, Kirsebærsovs	Kr. 56 *
Islagkage m/ marcipan- eller Chokoladeovertræk	Kr. 56 *
Isrand m/ chokoladeovertræk	Kr. 56 *
Fløderand m/ syltede pærer & karamelsovs	Kr. 59
Frugter m/ råcreme eller flødeskum	Kr. 59
Ostelagkage	Kr. 69
Nøddekurv m/ frugter & rørt is	Kr. 69
Pernod flamberede figer m/ rørt is	Kr. 69
½ Ananas m/ frugter & råcreme eller rørt is	Kr. 69
Desserttallerken m/ is, kage & frugt	Kr. 69

Kaffe & te

Kaffe / Te m/ småkager pr. person	Kr. 32 *
Kaffe / Te pr. person	Kr. 22 *
Kringle	Kr. 22
Kransekagekonfekt	Kr. 28
Hel kransekage	Kr. 50
2/2 Boller m/ smør	Kr. 24
Lagkage	Kr. 28
Æblekage	Kr. 28

De er velkommen til selv at medbringe hjemmebagte småkager & chokolade

Forretter

Klar suppe m/ boller, urter & flutes	kr. 50 *
Aspargesuppe m/ kødboller og flutes	kr. 50 *
Tarteletter m/ hønss i asparges	Kr. 50 *
Hjemmelavet hønssalat på ananasring m/ flutes	Kr. 56 *
Rejecocktail m/flutes	Kr. 56 *
Røget laks på salatbund m/ dressing & flutes	Kr. 56 *
Graved laks på salatbund m/ dressing & flutes	Kr. 56 *
Tunmousse pyntet med rejer på salatbund m/ dressing & flutes	Kr. 56 *
Laksefyldt fiskefilet Fiskerulle med laksefyld pyntet m/ rejer på salatbund m/ dressing & flutes	Kr. 66
Varmrøget laks m/ rørræg & salat, dressing & flutes	Kr. 66
Spegeskinke m/ slikasparges, melon, dressing & flutes	Kr. 66
½ Røget ørred m/ stuvet spinat i tartelet	Kr. 66
½ Røget ørred m/ spinat terrine & flutes	Kr. 66
Lakse mousse pyntet med rejer På salatbund m/ dressing & flutes	Kr. 66
Orangemarineret andebryst m/ rødkål- / appelsinsalat & flutes	Kr. 66
Stjernesud m/ kogt & stegt fiskefilet, pyntet med rejer	Kr. 70
Fisketallerken m/ hvidvinsdampet fisk, røget laks, rejer på salat m/ dressing & flutes	Kr. 70
Røget dyrekølle m/ melon, tranebær & flutes	Kr. 70

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg

m/ ½ æble, rødkål, hvide & brunede kartofler, brun sovs

Kr. 99 *

Hamburgerryg

m/ årstidens grønsager, hvide kartofler & aspargessauce

Kr. 99 *

Skinke

m/ grønsager & flødekartofler

Kr. 99 *

Skinke

m/ hvide kartofler, grønsager & aspargessovs

Kr. 99 *

Persillefyldt nakkekam

m/hvide kartofler, grønsager, surt & skysovs

Kr. 99 *

Svinekam stegt som vildt

m/ asier, tyttebær, waldorfsalat, hvide & brunede kartofler & vildtsauce

Kr. 99 *

Gammeldags oksesteg

m/ perleløg, asier, tyttebær & grønsager, hvide kartofler & skysovs

Kr. 99 *

Rødvinsmarineret svinekam

m/ grønsager, hvide kartofler & rødvinsauce

Kr. 99 *

Kalkunbryst

m/ grill tomat, grønsager, hvide kartofler & flødesovs

Kr. 109

Lammekølle

m/ stegte kartofler, grønsager, mintgele & lammesky

Kr. 109

Urtefarseret kamsteg

m/ bønner, surt, stegte kartofler & flødesovs

Kr. 109

Kalvesteg

m/ asier, tyttebær, grønsager, hvide kartofler & skysovs

Kr. 109

Kalvesteg stegt som vildt

m/ asier, tyttebær, waldorfsalat, franske bønner, hvide & brunede kartofler & vildtsauce

Kr. 119

Andesteg

m/ rødkål, ½ æble med svesker, hvide & brunede kartofler & andesovs

Kr. 119

Forloren vildsvin

Rødvinsmarineret røget svinekam m/ smørstegte kartofler, grønsager, flamberede champignoner & rødvinsauce

Kr. 139

Oksefilet

m/ grill tomat, BBQ sauce, stegte kartofler, blandet salat, dressing

Kr. 139

Rosastegt kalvefilet

m/ grill tomat, asparges i svøb, stegte kartofler & Bordelaisesauce

Kr. 159

Rosastegt kalvefilet

m/ grill tomat, grønsagsterrine, stegte kartofler & Pebersovs

Kr. 159

Hovedretter

Oksemørbrad

m/ grill tomat, asparges i svøb, stegte kartofler & Bordelaisesauce

Kr. 169

Oksemørbrad

m/ grill tomat, grønsagsterrine, stegte kartofler & Pebersovs

Kr. 169

Rosastegt Hjortefilet

m/ asier, tyttebær, waldorfsalat, hvide & brunede kartofler & vildtsauce

Dagspris
Ca. Kr. 180

Waldorfsalat

Som ekstra tilbehør

Kr. 15

Tå selv bord - Min. 15 kuverter

Tå selv bord - 2 slags kød

2 slags kød, 2 slags kartofler, 1 slags sauce, blandet salat, dressing & flutes

Kr. 120

Tå selv bord - 3 slags kød

3 slags kød, 2 slags kartofler, 1 slags sauce, blandet salat, dressing & flutes

Kr. 130

Salatbord i stedet for blandet salat

9 forskellige dele & dressing

Kr. 20

Vælg imellem - andre ønsker spørg

Oksefilet

Flødekartofler

Skinke

Smørstegte kartofler

Kalkunbryst

Bagte kartofler

Lammekølle

Hvide kartofler

Forloren vildsvin

Timian kartofler

Frikadeller

BBQ-sovs

Rødvinsmarineret svinekam

Rødvinssovs

Hamburgerryg

Bernaisesovs

Kyllingelår

Whiskysovs

Kalvefilet (+ kr. 20)

Pebersovs

Oksemørbrad (+ kr. 30)

Kryddersmør

Kalvemørbrad (+ kr. 40)

Hvidløgssmør