

Sæsonmenuer 2020 på Hotel Hjallerup Kro

Forår

Forret:

Sæsonens fisk med salat af friske hvide og grønne asparges serveret med lunt brød og smør fra Ryå Mejeri

Hovedret:

Nordjysk lam med nye kartofler, lammesky og spæde Grøntsager

Dessert:

Rabarbertallerken med kage, is og kompot

Sommer

Forret:

Kold agurkesuppe med stegt hvid fisk og urter

Hovedret:

Grillet kalvefilet med nye kartofler, kalvesky og sommer grønt

Dessert:

Jordbærdessert med friske jordbær, jordbærkage og jordbær is.

Efterår

Forret:

Varm røget laks fra egen rygeovn med salat af friskspinat og urter, serveret med lunt brød og smør fra Ryå Mejeri

Hovedret:

Krondyrfilet i sæsonen med bagte svampe, grillede blomkål, surt og sødt, hertil vildt sky og ovnbagte kartofler

Dessert:

Symfoni af danske æbler og pærer

Vinter

Forret:

Lun bagt torsk (i sæson) med dampede urter og hollandaise

Hovedret:

Braiseret okse med vinter urter, råstegte kartofler og sauce af skyen

Dessert:

Chokoladedessert. Udvalg af søde, salte og syrlige chokolade nips

Priser

2 retter kr. 275,-

3 retter kr. 350,-

Klassiske retter efter aftale.

Oksefilet kan serveres hele året med en passende garniture.

Andre menuer serveres efter aftale.

Husets natmad er pulled pork burger med coleslaw og hjemmelavet BBQ sauce.