

VELKOMMEN TIL

# Hjarbæk Kro

---



Krobygningen, du sidder i, var oprindelig toldsted, siden højskole og fra 1894 har her været drevet kro. Før 1894 havde kroen til huse i Kongsgåden, som ligger lige overfor.

Hjarbæk kendes helt tilbage fra 1440 (Hiardbeck). Trods sin lidenhed har Hjarbæk gennem århundreder været en by af betydning, idet Viborg har havde sin havn før jernbanen kom og motoriseringen slog igennem. I 1966 blev fjorden gjort fersk da Virksunddæmningen blev bygget, men i 1991 blev slusen genåbnet, da fjorden bl.a. var plaget af stor algeproduktion med voldsom myggeplage til følge. I dag er myggene forsvundet, og fjorden får langsomt et bedre vandmiljø.

Hjarbæk ligger meget idyllisk omgivet af stortformet bakkelandskab mod nord og øst. Mod sydvest er et blidere kuperet landskab, der gradvist glider over i engstrækninger, Hjarbæk Fjord er i sin helhed fredet og udlagt til naturreservat.

Hjarbæk er natur, et dejligt sejlermiljø, hvor sommerens store højdepunkt er VM i sjægtesejlads (sjægtene findes kun i Limfjorden), kønne huse og et landskab, der indbyder til lange, dejlige traveture.

---

# Supper

SOUPS · SUPPEN

---

**Cremet porresuppe med bacon og sprødt ..... 58,- kr.**

*Thick Leek Cream Soup w/ Bacon  
Lauch / Porree-Creme-Suppe mit Bacon*

**Fransk løgsuppe med ostebrød ..... 58,- kr.**

*French Onion Soup w/ Cheesy Bread  
Französische Zwiebel Suppe mit Brot und mit Käse überbacken*

# Forretter

FIRST COURSES · VORSPESIEN

---

**Røget laks**

**Med flødestuvet spinat, salte mandler og sprøde rugchips.....78,- kr.**

*Smoked Salmon w/ Spinach in White Cream Sauce and w/ salted almonds and Crispy Rye Crisps  
Geräucherter Lachs mit Spinat in weißer Rahmsoße, mit Salzmandeln und mit knackigen Roggen Chips*

**Tigerrejer**

**Med spæde salater og syltede løg.....80,- kr.**

*Black Tiger Prawns w/ Slender Lettuces and Pickled Onions  
Tiger Krabben mit Baby Salaten und eingelegtem Zwiebeln*

**Charcutteri tallerken**

**Med udvalg af lufttørrede pølser og skinker, syltet grønt samt salater.....78,- kr.**

*Charcuterie Plate w/ an Assortment of Examples of Cured Meats, Such as Air-Dried Sausages and Hams,  
Pickled Vegetables and Salads  
Charcuterie Platte mit einer Auswahl von Beispielen von Wurstwaren, wie Luft-Getrockneten Würsten  
und Schinken, eingelegtem Gemüse und Salate*

**Røget ål**

**Med æggepandekage, spæde salater og purløgs-vinegrette .....78,- kr.**

*Smoked Eel with Egg Pancake, slender Lettuce and Chives-Vinaigrette  
Geräucherter Aal mit Ei Pfannkuchen, Baby Salaten und Schnittlauch-Vinaigrette*

ALLE FORRETTER SERVERES MED HJEMMEBAGT BRØD OG SMØR

*All first courses are served with home-made bread and butter  
Alle vorspeisen werden mit selbstgemachtem brot und butter serviert*

# Hovedretter

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

---

## Engelsk bøf

med bløde løg, hvide kartofler, smørsauce og surt.....205,- kr.

*Grilled Steak (Beef Steak) w/Softly Fried Onions,  
Boiled Potatoes, Melted Butter and Pickled Vegetables*

*Englisches Beefsteak, gegrilltes Steak (Rindfleisch-Steak) mit Zwiebeln,  
Salzkartoffeln, geschmolzener Butter und in Essig eingelegtem Gemüse*

## Wienerschnitzel

med ærter, smørsauce, pommes saute og »wienerdreng«.....188,- kr.

*Wiener Schnitzel w/Peas, Melted Butter (Gravy) ,  
Pommes Sautés and a »Vienna Boy«*

*Wiener Schnitzel mit Erbsen, geschmolzener Butter (Soße),  
Pommes Sautés und einem »Wiener Jungen«*

## Dansk bøf

med bløde løg, hvide kartofler og surt ..... 108,- kr.

*Fried Minced Beef Danish Style w/Softly Fried Onions,  
Boiled potatoes, and Pickled Vegetables*

*Gebratene gehacktes Rindfleisch-Dänischer Art (Hacksteak)  
mit weich gebratenen Zwiebeln, Salzkartoffeln und in Essig eingelegtem Gemüse*

## Boeuf bearnaise

med råstegte kartofler og årstidens garniturer .....215,- kr.

*Boeuf Bearnaise w/potato chunks and Today's Special Vegetables  
Boeuf Bearnaise mit Kartoffel chunks und Gemüse des Tages*

## Peberboeuf

med mild pebersauce, dagens kartofler og friske grøntsager .....215,- kr.

*Steak au Poivre w/Mild Peppercorn Sauce, Today's Special Potatoes and Fresh Vegetables  
Pfeffersteak mit milder Pfeffersoße, Tageskartoffeln und frischem Gemüse*

## »Hjarbækgyrde«

Paprikagyryde med mørbradbøffer, bacon, cocktailpølser,  
champignon, dertil ris eller pommes frites .....158,- kr.

*Paprika Casserole w/Medallions of Pork Tenderloin, Bacon, Cocktail Sausages,  
Mushrooms, and Rice or French Fries*

*Paprika-Topf mit Medaillons des zarten Lendenstücks, Bacon,  
Cocktail-Würste, Pilze, und Reis oder Pommes-Frites*

# Fiskeretter

FISH COURSES · FISH GERICHTE

---

## Stegte ål

(11 stk) med flødestuvede kartofler, æblemos med peberrod, citron og friskhakket persille.....218,- kr.

(Serveres kun i sæsonen fra ca. 01. april)

*Fried Eels (11 pcs. each) w/Potatoes in Cream Sauce,  
Apple Purée with Horse Radish, Lemon and Freshly Chopped Parsley*

*Gebratene Aale (11 Stck. pro Persona) mit Sahnekartoffeln,  
Zitrone Püree mit Meerrettich, Zitrone und frisch gehackter Petersilie*

## Stegt rødspætte

med persillesauce, hvide kartofler, citron og persillefrit .....185,- kr.

*Fried Plaice w/Parsley Sauce,  
Boiled Potatoes, Lemon and Deep-Fried Parsley*

*Gebratene Nordseescholle mit Petersilie-Soße, Salzkartoffeln,  
Zitrone und frittiertes Petersilie*

## Stegt rødspætte

med rejer og asparges, hummersauce, hvide kartofler.....192,- kr.

*Plaice w/Prawns and Asparagus, Lobster Sauce and Boiled Potatoes*

*Nordseescholle mit Garnelen und Spargel, Hummer-Soße und gekochten Kartoffeln*

## Pasta Bella Hjarbæk

Frisk båndpasta med kæmperejer, grøntsager, flødesauce og hvidløg ....125,- kr.

*Fresh Fettuccine w/King Prawns, Vegetables, Cream Sauce and Garlic*

*Frisches Fettuccine (Bandnudeln) mit Riesen Garnelen / Krabben,  
Gemüse, Sahnesoße und Knoblauch*

Spørg betjeningen om månedens fiskeret

*Ask the waiter for the fish dish of the month  
Bitten Sie den Kellner um die Fischgericht des Monats zu fragen*

# Frokostretter

LUNCH COURSES · LUNCH PLATTEN

---

## Stjernesked

Kogt og stegt fiskefilet på smørristet franskbrød med rejer, røget laks, asparges og kaviar ..... **105,- kr.**

*(Shooting Star). Boiled and Fried Fillet of Fish onto Roasted-in-butter-bread w/Prawns, Smoked Salmon, Asparagus and Caviars*

*(Sternschnuppe). Gekochtes und gebratenes Fischfilet auf Braten-un-Butter-Brot mit Garnelen, geräuchertem Lachs, Spargel und Kaviar*

## Pariserbøf

Serveres på smørristet brød, dertil rå æggeblomme ..... **105,- kr.**

*Paris Steak, Fried Minced Meat over Butter Fried Bread w/Chopped Beetroots, Capers and Raw Onions Topped by a Raw Pasteurized Egg*

*Pariser Steak, gebratenes Brot mit gehackten Roten-Bete-Wurzeln, Kapriolen und mit einem rohen pasteurisierten Eigelb serviert*

## Æggekage

med bacon, purløg, tomat og agurk dertil rugbrød, sennep og smør ..... **75,- kr.**

*Omelette w/Bacon, Chives, Tomato and Cucumber over Rye Bread w/Mustard and Butter*

*Omelett / Eierkuchen mit Bacon, Schnittlauch, Tomaten und Gurken mit Schwarzbrot und Senf und Butter*

## Biksemad

med spejlæg, rødbeder og rugbrød..... **75,- kr.**

*Meat and Potato Hash w/Fried Egg, Beetroots and Rye Bread*

*Fleisch und Kartoffel-Durcheinander mit gebratenem Ei, Roten-Bete-Wurzeln und Schwarzbrot*

## Hjarbæk Platte

Christiansø-pigens sild med løg og kapers. Hjemmelavede fiskefrikadeller med remoulade..... **75,- kr.**

*Christiansø-girl's herring with onions and capers. Homemade fish cakes with remoulade/tartar sauce*

*Christiansø-Mädchens Hering mit Zwiebeln und Kapern. Hausgemachte Fischfrikadellen mit Remoulade / Sauce Tartar*

## Anretning – min. 2 couv.

Sild med karrysalat. Rødspættefilet med remoulade og citron. Røget laks med rygeostecreme. Mørbradbøf med stegte løg og surt Ost og frugt..... **178,- kr.**

*Cold Dish – at least 2 servings: Herrings w/ Curry Salad, Fillet of Plaice w/ Tartar Sauce and Lemon, Smoked Salmon w/ Crème of Smoked Cheese, Medallions of Pork Tenderloin w/ Fried Onions and Garniture, Cheese and Fruit*

*»Kalter« Teller – mindestens 2 Portionen: Heringen mit Curry Salat, Gebratene Schollenfilets mit Soße Tartaren Art und Zitrone, Geräucherter Lachs mit Krem aus Räucherkäse, Medaillons des zarten Lendchens mit gebratenen Zwiebeln und Saureres, Käse und Frucht*

# Frokostretter

LUNCH COURSES · LUNCH PLATTEN

---

## Stegte ål – min. 2 couv.

Med flødestuede kartofler samt æblepeberrod .....218,- kr.

*Fried Eels w/ Potatoes in Cream Sauce, and Apple Purée w/ Horse Radish,  
Gebratene Aale mit Sahnekartoffeln, und Apfelmus Püree mit Meerrettich*

## Club Sandwich

Toast med kylling, bacon, tomat, salat, løg, agurk og karrydressing .....78,- kr.

*Toast with Chicken, Bacon, Tomato, Lettuce, Onion, Cucumber and Curry Dressing  
Toast mit Huhn, Speck, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurken und Curry-Dressing*

## Cæsarsalat

Med hjemmelavede brødcroupons, syltet grønt,  
Cæsardressing, høvlet parmesan, hertil hjemmebagt brød.....75,- kr.

*Homemade Croutons of Bread, Pickled Vegetables, Dressing with Chopped Eggs and Bacon  
and Planed Parmesan Cheese – to go with Homemade Bread*

*Selbst gemachte Croutons Brötchen, eingelegtem Gemüse, Dressing mit gehackten Eier und Speck  
und gehobeltem Parmesan - mit selbstgebackenem Brot serviert.*

## Hjarbækburger

Med syltede agurker, salat, Tusind øer, løgringe,  
hertil kartoffelchrunks og krydderurtdressing.....88,- kr.

*Burger With Pickled Cucumbers, Lettuce, Thousand Island Dressing, Onion Rings,  
to go with Herb Spicy Dressing and Fried Potatoes (Shrunk)*

*Burger mit eingelegten Gurken, Kopfsalat, Thousand Island Dressing, Zwiebelringe,  
und mit Herb pikantem Dressing und Bratkartoffeln (Shrunk) geschrumpfte serviert*

## Frokostbøf

Med kryddersmør, dagens kartoffel og årstidens garniturer. ....150,- kr.

*Steak for Lunch With Spicy butter, Today's Potato and Seasonal Garnishes*

*Steak zum Mittagessen Mit Kräuterbutter, Kartoffel des Tages und Garnituren der Jahreszeit*

# Dessertes

DESSERTS · DESSERT

---

## **Pandekager**

Med hjemmelavet is, ristede mandler og frisk frugt ..... **62,- kr.**

*Pan Cakes w/ Homemade Ice Cream, Roasted Almonds and Fresh Fruits*

*Pfannkuchen mit selbst gemachtem Eis, gerösteten Mandeln und frischen Früchten*

## **Gataux Marcel chokoladekage**

Med vanilie parfait og frisk frugt ..... **65,- kr.**

*Gataux Marcel Chocolate Cake w/Vanilla Parfait and Fresh Fruit*

*Gataux Marcel Schokoladenkuchen mit Vanille Parfait und frischem Obst*

## **Bananasplit**

Som i 80'erne ..... **62,- kr.**

*Just Like in the Eighties ...*

*Wie in den achtziger Jahren ...*

## **Ostetallerken**

med syltede valnødder, bær og brød ..... **65,- kr.**

*Cheese plate with candied Walnuts, berries and bread*

*Käseplatte mit kandierten Walnüssen, beeren und Brot*

## **Crème Brule**

med råmarinerede brombær ..... **60,- kr.**

*Crème Brulê with Raw Marinated Blackberries*

*Crème Brulê mit roh marinierten Brombeeren*

# Børnemenü

CHILDRENS' S MENU · FÜR UNSERE KLEINEN

---

## 1 fiskefilet

med pommes frites .....55,- kr.

*1 pcs. of Fillet of Fish w/French Fries  
1 Stck. Schollenfilet mit Pommes Frites*

## 1 pølse

med pommesfrites .....45,- kr.

*1 pcs. of Sausage w/French Fries  
1 Stck. Knackwurst mit Pommes Frites*

## Kyllingebryst

med pommes frites .....65,- kr.

*Breast of a Chicken w/French Fries  
Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites*

**Pasta med kødsauce**.....48,- kr.

*Pasta w/Meat Sauce  
Nudeln mit Fleisch Soße*

## Børneburger

med pommes frites .....58,- kr.

*Kids Burger with fries  
Kinder Burger mit Pommes frites*

# Drikkevarer

BEVERAGES · GETRÄNKE

---

<b>Øl, flaske</b> .....	25,- kr.
<i>Beer, bottled</i>	
<i>Bier, Flasche</i>	
<b>Ugleris, Vincent</b> .....	52,- kr.
<b>Ugleris, Bryggerens Ale</b> .....	52,- kr.
<b>Ugleris, Mørk lager</b> .....	52,- kr.
<b>Ugleris, Bryggerens Frokostpilsner</b> .....	52,- kr.
<b>Ugleris, Hvede</b> .....	52,- kr.
<b>Viborg Øl, Bock</b> .....	52,- kr.
<b>Viborg Øl, Økologisk</b> .....	52,- kr.
<b>Fadøl, ¼ liter</b> .....	25,- kr.
<b>Fadøl, ½ liter</b> .....	40,- kr.
<i>Draught Beer</i>	
<i>Bier vom Fass</i>	
<b>Sodavand</b> .....	20,- kr.
<i>Soft Drinks, assorted</i>	
<i>Sprudelwasser, assortiert</i>	
<b>Hyldeblomst</b> .....	28,- kr.
<b>Somersby Æblecider</b> .....	35,- kr.
<b>Mokai</b> .....	35,- kr.
<b>Kaffe</b> .....	25,- kr.
<i>Coffee</i>	
<i>Kaffee</i>	
<b>The</b> .....	25,- kr.
<i>The</i>	
<i>Tee</i>	
<b>Chokolade</b> .....	30,- kr.
<i>Hot Drinking Chocolate</i>	
<i>Kakao / Schokolade</i>	
<b>Irsk Kaffe</b> .....	45,- kr.
<i>Irish Coffee</i>	
<i>Irish Coffee</i>	

## Diverse spiritus forefindes, spørg venligst personalet

*Various Spirits/ Alcoholic Beverages are Available, Please ask the Staff*

*Verschiedene Spirituosen / Alkoholische Getränke sind erhältlich, fragen Sie bitte die Angestelltenschaft*