

À LA CARTE



Restaurant



# MENU



HØJSLEV KRO





# En god start...

## FORRETTER

- 1. Thailandsk Kokossuppe**  
Med kæmperejer, forårsløg, svampe og koriander  
– Vi har øvet os på suppen i 30 år, så den er bedre end den du får i Thailand. ... **110.-**
- 2. Tomatsuppe**  
Med bacon og sprødt ..... **78.-**
- 3. Carpaccio af dansk Wagyu okse**  
Anrettet med Vesterhavssost, tapenader, salat og god olivenolie.  
Det smagfulde kød er fra den lokale producent "Bomhuset" i Rettrup v/Skive ... **135.-**
- 4. Sprøde indbagte tigerrejer i pankorasp**  
Kært barn mange navne – Black Tiger prawns er den bedste af de mange  
opdrættede rejer fra østen. Anrettet med salsa og hvidløgsbrød..... **125.-**
- 5. Koldrøget laks – vi ryger på livet løs i vores nye rygeovn!**  
Serveres med urteskum ..... **118.-**
- 6. Iberico sortfods skinke**  
Serveres med tapenade, oliven, salat og hvidløgsbrød. .... **120.-**

**Special!**  
KR. **110.-**

### Bakskuld

eller "dabs", som de hedder ved vestkysten!  
En rigtig vestjysk specialitet – som er let-  
saltet og røget ising – stegt i smør på panden  
og serveret med sauce ravigotte og sprødt rugbrød.

# Når enden er god...

## DESSERTER

- 1. Nøddetærte**  
Med hjemmelavet chai is..... **108.-**
- 2. Tapasdessert**  
Lækkert udvalg af vore bedste kager og is, serveret med forskelligt frugt ... **130.-**
- 3. Pandekager**  
Med hjemmelavet vanilleis og frisk frugt ..... **105.-**
- 4. Hjemmelavet sorbet**  
– Til dig der ønsker en let dessert ovenpå en dejlig middag ..... **98.-**
- 5. Ostetallerken**  
Udvalg af lækre oste, serveret med sødt, sprødt samt hjemmebagt brød.... **125.-**

## HOVEDRETTER

# Steak Corner



- 1. Steak af Australisk oksefilét**  
250 g Black Angus Prime Beef!  
Fantastisk bøf med masser af smag, saft og kraft – og supermørt!  
Serveres med kryddersmør og kokkens spændende tilbehør ..... **338.-**
- 2. Peberbøf af oksemørbrad**  
250 g supermør steak fra kødkvæg  
Vi flamberer din bøf ved bordet med cognac  
og grøn madagaskarpeber  
Serveres med kokkens spændende tilbehør. (Min. 2 personer) ..... Pr. person kr. **358.-**
- 3. Chateaubriand**  
Helstegt grillet midterstykke af supermør oksemørbrad  
Anrettet med hjemmelavet bearnaisesauce, stegte svampe og  
kokkens spændende tilbehør. (Min. 2 personer) ..... Pr. person kr. **365.-**



- 4. Frisk pasta i tomat**  
Serveret med kæmperejer  
på spyd samt  
parmesanost ..... **268.-**
- 5. Hel, smørstegt  
rødtunge á lá meuniere**  
Når fisken helsteges får man  
den allerbedste smag frem...  
– Serveres med årstidens  
grønt, smørsauce og  
små kartofler. .... **308.-**
- 6. Vegetar hovedret**  
Grøntsager i kokos og karry –  
edamamebønner – pappadums-falaffel  
m/sød kartoffel og kikærter ..... **205.-**
- 7. Svinekæber fra spansk  
Iberico sortfods gris**  
– Braiseret i Hancock Saaz Brew  
Med kartoffelkroketter  
og bagte rodfrugter ..... **248.-**

# Sarah's Thai-gryde

Autentisk opskrift  
fra familien i Thailand  
Signaturret hos os!  
– Lækker spicy wokret  
med strimler af mør oksemørbrad,  
lynstegt med friske grøntsager  
og serveret med stegte ris  
og æggepandekage.

KR. **215.-**

**SIGNATURET**



# Velkommen på Højstev Kro

Vores filosofi er, at en restaurantoplevelse skal være en aften i en hyggelig og afslappet atmosfære, hvor man kan læne sig tilbage, spise et lækkert og veltillavet måltid og nyde dem, man er i selskab med...

Vort køkken tilbyder både traditionelle og eksperimenterende retter – altid af de friskeste råvarer og kvaliteten går vi aldrig på kompromis med...

Vi håber du finder vort menukort spændende og inspirerende og glæder os til at servicere dig...

Claus Engmann, Kroejer



# Tør i halsen..?

## DRIKKEVARER

### Sodavand/vand/saft

Sodavand, Hancock.....	35.-
Søbygaard økologisk saft – Hyldeblomst eller solbær .....	38.-
San Pellegrino Frizzante, 50 cl. ....	45.-
Isvand, kande .....	25.-

### Fadøl/flaskeøl

Fadøl, Hancock Pils .....	25 cl. 35.-
Fadøl, Hancock Pils .....	50 cl. 60.-
Hancock Høker Bajer, 33 cl flaske .....	36.-
Hancock Black, 33 cl flaske.....	36.-
Hancock Saaz Brew – mørk og fyldig, 70 cl flaske .....	110.-
Specialøl, 50 cl flaske.....	80.-

### Husets vin

Hvidvin, glas 15 cl .....	70.-
Rødvin, glas 18 cl .....	75.-



FORBUDT FOR VOKSNE



# TIL DE LIDT MINDRE

FAVORITTER

BØRN OP TIL 14 ÅR



1. Fiskefilét med pommes frites..... 70.-
2. Pølser med pommes frites .....
3. Kyllingenuggets med pommes frites..... 88.-
4. Børnesteak med dagens kartoffel .....
5. Pizza med skinke og ost..... 78.-