

Velkommen til
Restaurant Hereford House
Hjørring

Aperitifs, Drinks & Cocktails

Manhattan 3 cl. Whiskey, 3 cl. Vermouth & Angostura	Kr. 62,00
Dry Martini 3 cl. Gin & 3 cl. Vermouth	Kr. 62,00
Kirr Royale Creme de Cassis & Cremant D'Alsace	Kr. 62,00
Cremant D' Alsace 1 glas mousserende vin	Kr. 62,00
Rom & Cola 4 cl. Bacardi rom	Kr. 60,00
Gin & Tonic 4 cl. Gordons gin	Kr. 60,00
Campari & Soda 5 cl. Campari & 5 cl. dansk vand	Kr. 50,00
Dubonnet & Tonic 5 cl. Dubonnet & 5 cl. Tonic	Kr. 50,00

Ved betaling med udenlandsk credit card påregnes gebyr fra kortudbyderen.

Attention! A charges will be put on foreign credit card payments

Udenlandske/foreign credit cards 5,00-5,75%

Forretter:

Starters:

Rejecocktail a la Hereford

Shrimp cocktail a la Hereford

Kr. 80,00

Snegle med hvidløg

Serveres med "sneglebrød" – 6 stk/12 stk
6 snails/12 snails with garlic

Kr. 80,00/

Kr. 120,00

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad, marineret i Trøffelolie, serveres m/høvlet parmesanost
Thin slices of tenderloin, marinated in truffle oil, served with parmesan cheese

Kr. 95,00

Gravad Laks & Røget Laks

Husets egen gravad og røget laks, skæres ved bordet og serveres med dilldressing
Pickled & smoked salmon, sliced at the table and served with dill dressing

Kr. 115,00

Scampi fritti

Dybtstegte kinarejer a la Orly serveres med pikant peberdressing
Deepfried Scampi a la Orly served w / pepperdressing

Kr. 100,00

Gullaschsuppe

M/Paprika & tomat, samt ristede oksekødsstykker
Consommé of Beef w/paprika & tomato, grilled pieces of beef

Kr. 80,00

Surf 'N Turf

Store grillede rejer & braiseret oksehale
Big grilled prawns and braised ox tail

Kr. 120,00

Hovedretter:

Main courses:

Oksemørbrad

Tenderloin Steak

Bøf skåret af det møreste stykke på oxen,

kendetegnes ved sit lave fedtindhold samt sin delikate smag. Fin kødstruktur

10 A	150 g	Kr. 235,00
10 B	200 g	Kr. 315,00
10 C	300 g	Kr. 398,00

Oksefilet

Sirloin steak

Stor saftighed & høj mørhedsgrad i kraft af sin lange modningstid, en god fedtmarmorering sikrer både smag og mørhed.

11 A	250 g	Kr. 235,00
11 B	400 g	Kr. 325,00

Rib-Eye

Rib-eye

Den særegne udskæring sikrer stor saftighed & udsøgte mørhedsgrad

12 A	250 g	Kr. 225,00
12 B	350 g	Kr. 290,00

Kalve Rib-Eye

Filet of veal

Lys & mager udskæring af kalvefilet.

13 A	200 g	Kr. 235,00
------	-------	------------

T-bone steak

T-bone steak: Tenderloin & sirloin

Dansk kødkvæg fra Himmerland, krogmodnet i 4 - 5 uger

Det bedste fra to kødstykker : Den saftige og møre mørbrad samt den smagsmæssige kraftigere filet

14 A	ca. 500 g	Kr. 350,00
------	-----------	------------

Højrebskotelet

Rib-eye på ben, dansk kødkvæg fra Himmerland,

har krogmodnet 4 -5 uger inden det bliver udskåret 20A

ca. 600 g	Kr. 350,00
-----------	------------

Grillspyd

Grillskewer

Oksekødsstykker stegt på spyd med grilltomat & indbagte løgringe

15 A ca.200g Kr. 165,00

Grillet Laksfilet

Grilled Salmonfilet

Serveres med grillet citron

16 A 200 g Kr. 225,00

Lammefilet på ben

Grilled rack of NZ lamb

Lammefilet fra New Zealand, grillet på benet for smag og saft

17A 300 g Kr. 250,00

Hakkebøf

Minced steak

Serveres med indbagte løgringe & curly fries

18 A 300 g Kr. 145,00

Til børnene; Bøf af oksefilet

Serveres m/pommes frites & salat

For the kids; Steak of Sirloin, w/French fries & salad

19 A Kr. 125,00

Valgfrit tilbehør til hovedretterne.

Der kan vælges mellem:

1 kartoffel, 1 sauce eller smør pr. hovedret

Bagt kartoffel m/smør

Flødestuede Kartoffler

Pommes frites

Pebersauce

Hvidløgssmør – Persillesmør

Ekstra Kr. 20,00

As a supplement to the main courses we serve:

1 potato, 1 sauce or butter pr. main course

Jacket Potato w/butter

Potato gratin

French Fries

Peppersauce

Garlic butter – Parsley butter

Salatbuffet

Kr. 65,00

Salatbuffet uden hovedret

Kr. 100,00

(Salad buffet without main course)

Husk på når De vælger hvordan Deres bøf skal steges, at smagen er mere markant i en rød/medium stegt bøf, frem for en gennemstegt.

Når De har fået Deres bøf, anbefaler vi at den skæres igennem på midten, således har De mulighed for at konstatere at Deres bøf er stegt som ønsket.

Desserter:

Desserts:

Nøddekurv

Serveres med sorbet & flødeis
Caramel Florentine with various icecream

Kr. 75,00

Udvalg af oste, 5 slags

Serveres med rosiner i rom, samt hjemmebakket brød
Selection of cheeses, served w/raisins marinated in rom & homemade bread

Kr. 98,00

Vanille Creme Brûlée

serveres med bær coulis & vanilleis
Vanilla Crème Brulee, served with coulis of berries & vanilla icecream

Kr. 75,00

Købmand Riis' Special

Vanille is m/syltede ingfær, rom marinerede rosiner & caloric punch
Vanilla icecream w/preserved ginger, raisins marinated in rom & caloric liqueur

Kr. 75,00

Dagens dessert

Spørg venligst betjeningen
Dessert of the day, please ask the staff

Petit four til kaffen

Kr. 38,00

The

Kr. 32,00

Varm Chokolade

Kr. 28,00

Dessertkaffe:

Dessertcoffees:

Irsk Kaffe

4 cl. Tullamore

Kr. 75,00

Fransk kaffe

4 cl. Grand Marnier

Kr. 75,00

Café Amaretto

2 cl. Amaretto

2 cl. Cognac

Kr. 75,00

Mexicansk Kaffe

2 cl. Tequila

2 cl. Kahlua

Kr. 75,00

Russisk Kaffe

4 cl. Vodka

varm Cacao

Kr. 75,00

Kaffe & Bailey

4 cl. Bailey

Kr. 75,00

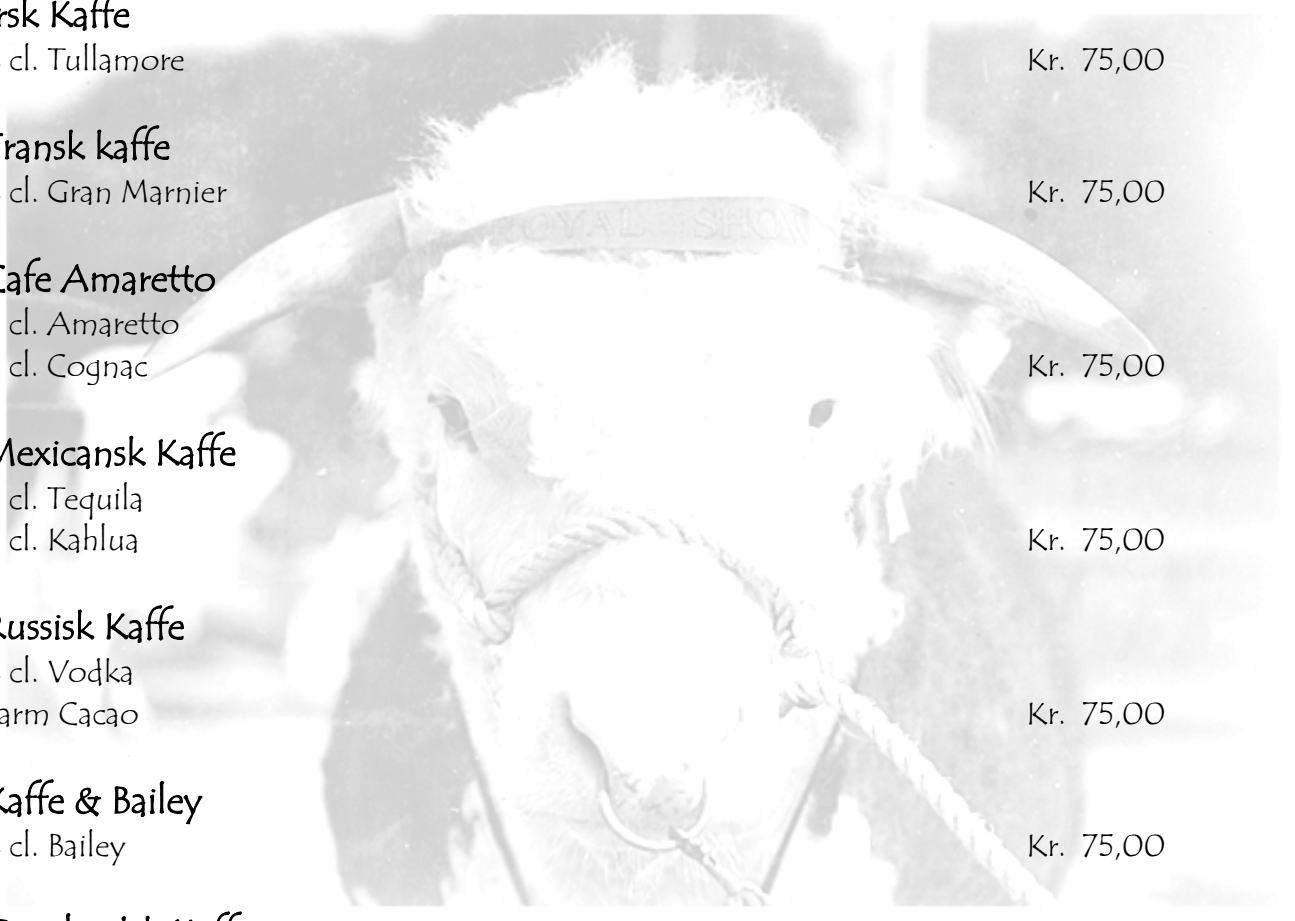
Grønlandsk Kaffe

3 cl. Tullamore

3 cl. Kahlua

3 cl. Grand Marnier

Kr. 110,00



På Hereford House gælder kompromisløs kvalitet ligeledes vores kaffe og te som alt andet hos os. Også her ønsker vi at give vores gæster den bedste oplevelse, og vi har med nænsom hånd udvalgt 3 slags kaffe af yderst høj kvalitet fra vidt forskellige verdens distrikter. Derudover har vi fået blandet vores egen kaffe, som er nøje sammensat så bønner, olieindhold, vandet omkring Hereford House og smagsoplevelsen går op i en højere enhed.

Vores kaffe er opbevaret som hele bønner og bliver derfor friskmalet, når du bestiller din kaffe.

Stempel kaffe:

Kenya Highland AA

Kr. 34,-

Den vulkanske jord, der omkranser bjerget Mount Kenya, giver denne kaffe en vinagtig smag, syrlig og fyldig krop

Økologisk Altura Mexico

Kr. 34,-

Vasket Arabica højlandskaffe dyrket i Santa Anita, Mexico uden brug af kunstgødning og sprøjtemidler. Kaffens profil er blød, god krop, lidt syreindhold med en mild og blid smag.

Hereford's egen kaffeblanding

Kr. 34,-

Kaffen er sammensat af udsøgte Colombia Meddeling Excelsor bønner, som dyrkes på Andesbjergenes skråninger og den høje kvalitet af Java bønner fra den Indonesiske ø Java. Hereford's kaffeblanding er mellem ristet, har en blød og rund krop med en let syrlighed og en svag nøddeagtig eftersmag, meget behagelig afbalanceret

Espresso blandingen som Hereford er stolte over at præsentere består af 80 % Arabica og 20 % Robusta fra både Afrika og Brasilien. Espressoen er mellem ristet hvilket giver bønnerne en intens fyldig kop og aroma med en behagelig syrlighed.

Espresso

Kr. 28,-

Cappuccino

Kr. 38,-

Caffe Latte

Kr. 38,-

Macchiato

Kr. 38,-

Velbekomme.....