

Med udsigt til Limfjorden

# Mad ud af huset



Fest  
Gastronomi  
Oplevelse  
Unikke rammer

  
**PINENHUS**



**SMALL DANISH HOTELS**  
*moments of happiness*

# Lidt om priser



Hovedret

kr. 298,00 pr couvert

Hovedret samt forret eller dessert

kr. 328,00 pr. couvert

Hovedret samt forret og dessert

kr. 398,00 pr. couvert

Natmad

kr. 118,00 pr. couvert

Enkelte retter med tillæg

Vi tager forbehold for prisændringer og trykfejl i denne brochure



SMALL DANISH HOTELS  
*moments of happiness*

# Forretter



## Klassiske forretter:

Cremet hummersuppe serveret med frisk hvid fisk, skaldyr og urteolie\*

Cremet svampesuppe serveret med sprødt stegt bacon og urteolie\*

Aspargessuppe serveret med aspargessnitter og kødboller\*

Klassisk hønsesalat serveret på ananasring med sprød salat

2 stk friskbagte tarteletskaller fyldt med høns i asparges\*

Hønsballotine, lys hønseskysauce med friske æbler, sprødt kyllingeskind, let urtesalat\*

Confiteret anderilette serveret med svampemayo, tyttebær, syltede svampe og sprød salat

Varmrøget andebryst serveret med honningsyltede valnødder, urtecreme og appelsinsalat

Parmaskinke serveret med melon salat og frisk urtepesto

Carpaccio af oksemørbrad serveret med svampetrøffelmayo, pinjekerner,  
sprød parmasan og urtesalat

Koldrøget kron dyr serveret med svampemayo, tyttebær, syltet bøgehat og rodfrugtschips

Rejecocktail serveret med sprød salat, asparges, caviart, skaldyrsdressing og rejer

Klassisk tunmousse serveret på sprød salat og sylt

Smørpocheret dagens fisk med fennikel blanket og blandet sylt serveret  
med friske urtesalater \*

*Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør*

*\*Varme/lune forretter*



SMALL DANISH HOTELS  
*moments of happiness*

# Forretter



## Tilkøb

- Pesto hvidløgsstegte tigerrejer serveret med sprød salat og urter + kr. 40,00
- Fisketallerken med 3 varianter af frisk fisk hertil serveres passende cremer, sylt og salater + kr. 40,00
- Varmrøget peberlaks med rejer, fennikelsalat og cognac dressing + kr. 20,00
- Gravad laks serveret med klassisk rævesauce + kr. 10,00
- Laksetallerken med varmrøget laks, citrusmarineret laks og laksesalat serveret med cognac dressing, syltet fennikel, cremet urtedressing og sprød salat + kr. 40,00
- Tapastallerken med special skinker, 1/2 hvidløgsgrillet jomfruhummer, confiteret anderilette og soya/koji marineret tun serveret med passende cremer, sylt og salater\* + kr. 80,00

*Til alle forretter serveres hjemmebakket brød og smør*

*\*Varme/lune forretter*



SMALL DANISH HOTELS  
*moments of happiness*

# Hovedretter



Klassiske hovedretter:

Langtidsstegt kalvefilet serveret med timianglace \*

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær, surt, vildtflødesauce, årstidens dampet garniture samt hvide og brune kartofler

Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, 2 slags dampede grønt efter årstiden, hvide kartofler og skysauce

Rosastegt sødmælkskalv serveret med svampesauce \*

Urtemarineret kalvetyksteg serveret med bearnaisesauce \*

Langtidsstegt oksecuvette serveres med sauce bordelaise \*

Helstegt boeuf onglet serveret med pebersauce \*

Gammeldags svinekam med sprøde svær, rødkål, surt, franske kartofler, hvide og brune kartofler og skysauce

Urtemarineret grise nakkekam serveret med timian blanquette sauce \*

Faseret unghanebryst serveret med sauce choron \*

Lammeculotte marineret med hvidløg og persille serveret med agurkesalat og lammeskysauce \*

Rosastegt krondyrkølle med rosmarin serveret med vildtflødesauce \*

- o - o - o -

Kalvemørbrad serveret med pebersauce + kr. 80,00\*

Langtidsstegt oksefilet serveret med sauce bordelaise + kr. 40,00 \*

Langtidsstegt oksemørbrad serveret med bearnaisesauce og sauce bordelaise + kr. 80,00 \*

*\* Serveres med årstidens garniture samt dagens kartoffel.*



SMALL DANISH HOTELS  
*moments of happiness*

# Dessertes



## Klassiske dessertes:

Hasselnøddekurv med softice og flamberede brombær i cognac\*

Hasselnøddekurv med softice og figner flamberet i pernod\*

Hasselnøddekurv med 3 slags is, frisk frugt og coulis

Duet af mørk og hvid chokolademousse serveret med sprødt og sorbet

Nøddekrokantmousse serveres med frisk frugt og vaniljeis

Islagkage i 3 lag med smag efter kokkens valg serveret med frisk frugt og coulis

Creme Brulee serveret med marinerede bær og æblesorbet

Mørdejstærte fyldt med citron curd serveres med brændt marengs, bær og vaniljeis

Mørdejstærte fyldt med chokolade ganache serveres med nøddekrokant og sorbet

Gateau Marcel serveres med solbærkompot, sprødt og solbærsorbet

Chokoladefondant serveres med frisk frugt og vaniljeis

Lun mazarinkage med hvid chokolade serveret med vaniljeis og flamberede skovbær\*

Cheesecake på en kiksebund toppet med et æblegelelag, hertil frisk æblekompot og vaniljeis

Roulade - fragilitébunde fyldt med bærmousse hertil toppet med hvid chokolade creme og vaniljeis

- o - o - o -

Tricolore kage - mazarinbund med appelsinmousse, mørk chokolademousse serveres med syltede bær og vaniljeis + kr. 40,00

Desserttallerken med nøddekrokant mousse, citrontærte med brændt marengs, gateau marcel, skovbærmousse serveres med solbærsorbet og vaniljeis + kr. 40,00

\*Flamberes inden afhentning



SMALL DANISH HOTELS  
*moments of happiness*

# Natmad



Klar suppe med mel- og kødboller, urter serveret med hjemmebagt brød  
Aspargessuppe med aspargessnitter og kødboller serveret med hjemmebagt brød  
Mulligatawny: indisk karrysuppe med ris og kylling samt hjemmebagt brød  
Ungarsk gullaschsuppe serveret med hjemmebagt brød  
Røde og ristede pølser med brød og traditionelt tilbehør  
Pålægsbord med 3 slags pålæg, lun leverpostej med champignon og bacon samt brie serveres med hjemmebagt brød og rugbrød  
Croissanter med 2 slags fyld efter kokkens valg samt blandet salat og dressing  
Frikadeller serveret med kold kartoffelsalat, rødbeder, sennep og rugbrød  
Grøntsagstærter serveret med blandet salat og dressing  
Tortillas med kødfyld og smeltet ost serveret med blandet salat og dressing  
Biksemad med syltede rødbeder, rugbrød og bearnaisesauce  
Gammeldags æggekage med sprød bacon, tomat, agurk, løg, purløg, sennep og rugbrød  
Sprød Parisertoast med blandet salat og dressinger



SMALL DANISH HOTELS  
*moments of happiness*

# En lille fortælling



Der var engang et sted med mange navne Go Awten - Sundhuset - Lunhuus - Sallingsund Gjæstgivergaard - Pinen Kro og Hotel Pinenhus. Det er navnene man kender Pinen 3 under, helt tilbage til slutningen af 1660, hvor man hører om stedet for første gang.

Det var dengang en adelsmand, der var træt af det dårlige vejr, stod og manglede et læ-sted, indtil det var muligt at sejle over til Mors. Så var historien om Hotel Pinenhus igang.

I 1726 blev det en kongelig privilegeret kro, det betød at der nu måtte brygges øl og brændes brændevin og ikke mindst at man måtte udskænke det.

Der var liv og glade dage på stedet, dog afbrudt af nedgangstider i perioder hvor fattigdommen var sværest, men kroen overlever både i kraft af gården der var tilknyttet stedet og en støttende lokalbefolkning.

Det medfører at der de næste godt 150 år bliver drevet en lille hyggelig kro med et par værelser. Det var dog svært at holde omsætningen i hus, da mange af

gæsterne bestod af fattige fiskere der gerne ville købe på klods.

En fisker fortalte i 1905:  
*"Når fangsten var stor, måtte mændene stå det meste af natten og sortere fiskene, og var det koldt varmede vi os ved 'en halv kop' hos Stine, krokonen i Pinen. Ved sådanne lejligheder blev hun oppe hele natten for at skænke kaffe for os, og der skulle jo gerne en lille ting i. Drikken kostede 10 øre, når hun selv lavede den til. Betalte vi 15 øre, kom flasken med"*

I 1912 var afholdsbevægelsen i fremgang i hele Vestjylland og således også i Salling. Så efter 186 år som kongelig privilegeret, blev det forbudt at brygge øl, brænde brændevin og sælge det, tillige ændrede man lukketiden til kl. 21.00.

Dog forsøgte den snu krovært at komme om ved dette, ved at sælge kaffepunch. Det rygtedes dog og han blev anmeldt, som resulterede i en skrivelse fra sognerådsformanden. Efter et par års skriven frem og tilbage, måtte han give sig og stoppede for udskænkningen i 1915.

Spiritusforbuddet varede indtil 1964.

I 1940 købte mejeriernes fagforening stedet, som de ejede frem til 1984, hvor de fusionerede med NNF. De benyttede især stedet som kursussted, men selvfølgelig var der også restauration og almindelig hoteldrift som det kendes idag.

Hotel Pinenhus har sidenhen fået nye ejere.

Den 28. maj 1978 blev Sallingsundbroen indviet. Dens 1730 meter blev afslutningen på en legendarisk færgeoverfat som har eksisteret siden middelalderen. Med den kom der igen nedgangstider for kroen og der måtte tænkes alternativt.

Der blev udvidet og bygget til gennem flere omgange, så Hotel Pinenhus nu står flot, renoveret og moderne.

Den 12. juli 1989 døbtes kroen om til Hotel Pinenhus... og det bliver det nok ved med at hedde en rum tid endnu....

*Fra bogen "Kært barn - mange navne".*