

# Velkommen til Westergaards Hotel

I midten af det forrige århundrede, blev den nye chaussevej fra Århus over Silkeborg-Herning til Ringkøbing anlagt. Omkring midten af 1850'erne var den nået gennem Videbæk området, og som den første bygning her, blev kroen bygget.

Den første kromand var Jens Lund, som drev kroen til 1895, hvor han solgte den til Chr. Westergaard. Kroen var "Privilegeret Kro" med alle heraf følgende rettigheder og forpligtelser. Om aftenen den 24. april 1907 nedbrændte kroen, men Westergaard fik den genopbygget i den smukke skikkelse, den stadig udviser.

Videbæk kro skiftede nu navn til Westergaards Hotel. Chr. Westergaard døde i 1927, men hans enke fortsatte driften til sin død i 1938. Hendes datter Dina, der var gift med murer Søren Fæster, overtog hotellet. Søren Fæster døde i 1964, og Dina fortsatte til 1974, hvor hun solgte til to svogre, Andersen og Andersen.

Efter en konkurs blev hotellet ved tvangsauktion i 1981 overtaget af en lokal bank. Mens hotellet var ude af drift i et par år, undergik bygningerne et enormt forfald, som de nye ejere, Peter Westergaard og John Larsen i 1982 fik rådet bod på.

Hotellet blev i 1987 overtaget af Paco Sanchez og Rita Hald, som havde det indtil 1997, hvor hotellet blev overtaget af en række lokale erhvervsdrivende samlet i "Videbæk Ejendomsselskab af 19/12 1996", som havde en interesse i hotellets videre drift. I foråret 1997 gennemgik de gamle smukke bygninger indvendig en gennemgribende renovering og ombygning, hvorefter Ove Jørgensen og Bent Graakjær den 1. marts 1997 forpagtede hotellet. Den 1. november 1999 købte de to hotellet af "Videbæk Ejendomsselskab" for at drive det videre sammen indtil den 1. januar 2001, hvor Ove Jørgensen blev købt ud.



## Menukort



### Forretter

Jomfruhummersuppe med stegt kammusling	Kr. 72,00
Tarteletter med høns og friske grønne asparges	Kr. 69,00
Rejer og salat med hvidløgssstegte hummerhaler	Kr. 78,00

### Let, men godt

Kylling med grøntsager i wok	Kr. 148,00
Pariserbøf	Kr. 128,00
Burger med steak og hjemmelavet tomatsalat. Hertil håndskårne pommes frites.	Kr. 148,00

### Fiskeretter

Stjernesked	Kr. 128,00
Helstegt rødspætte med hvide kartofler og persillesauce	Kr. 148,00
Dagens fisk – efter kokkens valg og temperament	Kr. 165,00

### Steaks

Westergaards steak - 250 g - med bagt kartoffel/pommes frites og kryddersmør	Kr. 225,00
Engelsk bøf - 250 g - med bløde løg, kartofler og surt	Kr. 218,00
Speciel steak - 250 g - med kartoffeltårn, puré af røget løg og timian-glace	Kr. 235,00

### Kroretter

Stegt flæsk med rødbeder, kartofler og persillesauce	Kr. 128,00
Dansk bøf med bløde løg, kartofler, sauce og rødbeder	Kr. 118,00
Wienerschnitzel med pommes sautés, smørsauce og wienerdreng	Kr. 166,00

### Ost

Ostetallerken med udvalg af ost med tilbehør, samt smørristet rugbrød	Kr. 58,00
---	-----------

### Desserter

Lun chokoladecake med græsk yoghurt og ahornsirup	Kr. 72,00
Isdessert med udvalg af hjemmelavet is med frugter	Kr. 69,00
Rabarber i tre variationer	Kr. 58,00

**BEMÆRK: fri salatbar til alle retter**

## Drikkevarer

Husets vin ( hvidvin og rødvin )	1/1 fl.	Kr. 165,00
	½ fl.	Kr. 90,00
	1 glas	Kr. 50,00
Div. vand		Kr. 20,00
Lux vand ( juice, kakaomælk og æblemost)		Kr. 25,00
Mineralvand ( Egekilde 60 cl.)		Kr. 30,00
Ice Tea ( fersken eller citron )		Kr. 25,00
Div. øl		Kr. 25,00
Specialøl – venligst spørg betjeningen		
Fadøl		
	Lille	Kr. 20,00
	Stor	Kr. 40,00
Snaps / bitter		Kr. 25,00