

M E N U K O R T



FROKOST

Kl. 12.00-15.00

2 slags Sild med kapers, rødløg og dild	65,-
3 stykker smørrebrød Æg og rejer, mørbradbøf med bløde løg og roastbeef	110,-
Paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade eller med rejer og hjemmelavet mayonnaise	85,-/95,-
Stjernesked med paneret og dampet rødspættefilet, asparges, rejer, mayonnaise og rød dressing	125,-
Tartar af friskhakket kalveinderlår med pickles, kapers, rødløg, æggeblomme og peberrod	105,-
Pariserbøf af friskhakket oksekød med hjemmesyltet rødbeder, pickles, kapers, rødløg, æggeblomme og peberrod	125,-
Frokost steak med steakhouse fritte, kold bearnaise dressing og blandet salat	155,-
Mørbradbøf med svampe a la creme og bacon	95,-
Camembert med ristet brød og solbær	95,-
Dagens kage Med bær og hjemmelavet sorbet	55,-

FROKOST

Kl. 12.00-15.00

Kroens fadanretning (*min. 2 couverter*)

pr. couvert
225,-

2 slags sild, paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, æg med rejer og hjemmelavet mayonnaise, rørt røget laks, svinemørbradbøf med svampe a la creme, tarteletter med høns i asparges og 2 slags ost

Frokost menuen

2 retter **205,-**
3 retter **225,-**

Forret:

Røget laks

Hovedret:

Oksebøf med variationer af grøntsager samt rødvinsglace

Dessert:

Pandekager med vanilleis og bær

FORRETTER

Aften 17.00-21.00

Røget lakserilette Røget laks rørt med creme fraiche, dild og rødløg	105,-
Pankopaneret rejer med salat og chili-hvidløgsmayo	95,-
Kammuslinger hvide asparges og hollandaise	125,-
Carpaccio med parmesan, salat og pinjekerner	125,-
Fransk løgsuppe med ostegratineret brød	98,-

H O V E D R E T T E R

Aften 17.00-21.00

Wienerschnitzel	205,-
med ærter, pommes saute, sky sauce og dreng	
Herregårds bøf 250 g.	205,-
med bearnaise, ærter og pommes frites	
Peberbøf	260,-
med pebersauce, dagens garniture samt pommes frites eller pommes rissoles	
Tournedos	250,-
med bearnaise og rødvinssauce, dagens garniture samt pommes rissoles	
Chateau Briand (min. 2 couverter. Klargøringstid ca. 30 min)	pr. couvert
med bearnaise og rødvinssauce, dagens garniture samt pommes rissoles	250,-
(NYD EN FORRET I VENTETIDEN)	
Fisketallerken	225,-
3 slags fisk eller skaldyr. (Dagens fisk) serveres med garniture og sauce	
Coq au vin	225,-
Med kartoffelmos	
Vegetarretter	
Forret: Tomatsalat	85,-
Hovedret: Grøntsagslasagne	190,-

DESSERTER

Aften 17.00-21.00

Camembert med ristet brød og solbær	95,-
Chokolade Fondant med coulis, bær og is	105,-
Pandekager med coulis, bær og is	95,-
Isdessert 3 kugler is med coulis og bær	95,-
Kokus Parfit med rom bagt ananas	98,-

VARME DRIKKE OG KAGER

Kaffe med moccabønner 34,-

Irish coffee med flødeskum 69,-

French coffee med flødeskum 69,-

Varm chokolade med flødeskum 39,-

The med citron 34,-

2 stk. petit four 43,-