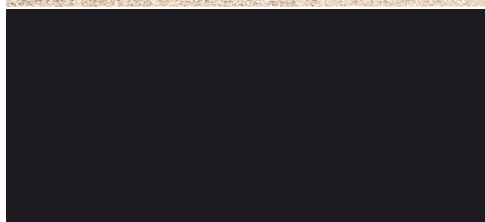


M E N U K O R T



F R O K O S T

Kl. 12.00-15.00

2 slags Sild med kapers, rødløg og dild	65,-
Kylling med salat, rødløg, tomat og dressing	85,-
Fiskefrikadeller med hjemmerørt remoulade og syltede løg	95,-
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 kartoffelbåde, estragonmayo 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,-

F R O K O S T

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 rødvinglance

Dessert:

Pandekager med vanilleis og bær

F O R R E T T E R

Aften 17.00-21.00

Røget lakserilette Røget laks rørt med creme fraiche, dild og rødløg	105,-
Pankopaneret rejer med salat og chili-hvidløgs mayo	95,-
Jomfruhummer med pesto, salat og hvidløgs mayo	120,-
Carpaccio med parmesan, salat og pinjekerner	125,-
Hummer bisque med creme fraiche, cognac og hummerhaler	105,-

H O V E D R E T T E R

Aften 17.00-21.00

Wienerschnitzel med ærter, pommes saute, sky sauce og dreng	205,-
Engelsk Bøf med skysauce, bløde løg, syltede agurker samt nye kartofler	225,-
Peberbøf med pebersauce, dagens garniture samt pommes frites eller pommes rissoles	260,-
Tournedos med bearnaise og rødvinssauce, dagens garniture samt pommes rissoles	250,-
Chateau Briand (min. 2 couverter. Klargøringstid ca. 30 min) med bearnaise og rødvinssauce, dagens garniture samt pommes rissoles (NYD EN FORRET I VENTETIDEN)	pr. couvert 250,-
Fisketallerken 3 slags fisk eller skaldyr. (Dagens fisk) serveres med garniture og sauce	225,-
Stroganoff Gryderet Oksemørbrad i skiver med svampe og løg i tomatiseret flødesauce	225,-
Vegetarretter Forret: Tomatsalat Hovedret: Grøntsagslasagne	85,- 190,-
Månedsmenu	2 retter 285,- 3 retter 330,-

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,-
Kahlua med vanilleis og bær	99,-

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,-