

# M E N U K O R T



# FROKOST

## Kl. 12.00-15.00

---

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

---

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

# H O V E D R E T T E R

Aften 17.00-21.00

---

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

# DESSERTER

## Aften 17.00-21.00

---

<b>Camembert</b> med ristet brød og solbær	95,-
<b>Chokolade Fondant</b> med coulis, bær og is	105,-
<b>Pandekager</b> med coulis, bær og is	95,-
<b>Isdessert</b> 3 kugler is med coulis og bær	95,-
<b>Kokus Parfit</b> 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,-