



Mad ud af huset

Klassikerne

FORRETTER:

Timbale af lyssej med rygeostcreme, blomkål og krydderurter

Variation af vores hjemmerøgede laks med krydderurter samt friske rejer og flutes

Parmaskinke med parmesanost, balsamico samt kapers og salater

HOVEDRETTER:

Helstegt kalvefilet med bagt tomat - to slags grøntsager - kartoffelroulade - sauce provencale.

Gammeldags oksesteg - grøntsager og glaserede løg - hvide kartofler og kraftig oksestegssauce

Kalvefilet, kalvesteg eller svinekam stegt som vildt med sødt, surt og waldorffsalat, brune- og hvidekartofler samt vildtflødesauce

DESSERTER:

Kroens chokoladetærte med frisk frugt, citruscoulis og softice

Desserttallerken med kage, is og frugt

Hjemmelavet is med fyld tilsmagt med likør samt karamelslør

Minimum 10 personer

Én ret 225 kr. - 2 retter kr. 295,- - 3 retter 350 kr.

Service bedes returneret i rengjort stand



Mad ud af huset

Den moderne tapasanretning

Lynstegt rød tun - soyaemulsion - jordkokchips - edamamebønner

Argentinsk, pankopaneret, sprød reje - sesam - chilimayo - urter

Balsamicocreme - saltristede cashew - syltet chili - brøndkarse

Variation af blomkål - crudité - puré - stegt

BBQ-glaseret svinebryst - syltet kål - puffet flæskesvær

Confiteret unghane - cæsarsalat - parmesanchips

Rielette af braiseret okse - svampecouscous - knuste chips - syltede ribs

To osteinretninger med hybenchutney og saltede mandler

Chokoladecake - chokoladeskum - brændte chokoladeflager

Hele menuen anrettes i små skåle – lige til at sætte på bordet

Minimum 10 personer

395,- per person

Service bedes returneret i rengjort stand