

Selskabsmenu juli - september, 2018

Menu 1

Havørred

Beder som bagte og syltede, bronzefennikel og mælkeskum

Fisk a la nage

Gulerødder, løg, sauce Nage

Røget kyllingebryst

Majs, majs sauce, kartoffelkroket med estragon, persillerodsfondant, estragonolie, persillerodspure.

Tricolore

Jorbæris, jordbær gel, chokolade is, vaniljeis, vaniljeskumfidus, chokolade

3 retter – 339,-

4 retter – 389,-

Menu 2

Kammusling

Kartoffelpure tilsmagt trøffel, brændte løg og havesyre

Stegt søtunge

Ærter bonne femme

Kalvefilet

Kejserhatte, kvædechutney, confiteret og røget nye kartofler, svampepure, kantarelsauce, citron timian

Creme Bruleé is, salt caramel, hindbær som friske, sprøde og gel og rosmarin

3 retter – 309,-

4 retter – 350,-

Klassisk selskabsmenu juli - september, 2018*

Forret:

Kroen rejecocktail

Salat, citron og dressing

Hovedret:

Gammeldags kylling

Med hjemmelavet agurke salat, rabarber kompot, nye kartofler, persille og brun
sovs

Dessert:

Is symfoni

Med sprødt og syltede frugter

3 retter kr. 325,- pr. person

Natmad

Hotdogs med tilbehør 75,-

Gumbo 80,-

Pølse og ostebord med hjemmelavet brød 90,-

Tilkøbs pakker til jeres middag.

Tilkøb 1

- **Apperitiff**
- **Kaffe, the og hjemmebagt cookies**
- **Natmad**
- **vinmenu**

349,- kr.

Tilkøb 2

- **Apperitif**
- **Kaffe, the og hjemmebagt cookies**
- **Vinmenu**

285,-kr

Tilkøb 3

- **Apperitiff**
- **Kaffe, the og hjemmebagt cookies**
- **Natmad**

160,- kr.