

Selskabsmenu oktober - december, 2018

Menu 1

Sejfilet

Pocheret porre, karameliseret hvidkålpure, syltet glaskål, sort chips, porre- og fiskesauce og avruga kaviar

Pocheret øko æg

Sauteret spinat, rugflager, citron beurre blanc

Oksefilet

Bagt selleri, syltet kålrabi, svampepure, stegte bøgehatte, svampesauce

Vahlrona Chokolade

Mælkechokolade mousse, mørk ganache, hvid chokolade is, appelsin gel, appelsin caviar og honey comb

3 retter – 339,-

4 retter – 389,-

Menu 2

Cremet fiskesuppe

Friteret torsk, caviart og karse

Fasan

Som røget og ragout, syltet stikkelsbær, ribsgel, granny smith æbler og timian

Svinemørbrad

Bacon, confiteret jordkok, brændt rødbede, gulbede pure, jordkokkechips, crudité af beder og hø sauce

Blommer, youghurt sorbet, nøddesponge, røg, madeira, gran

3 retter – 309,-

4 retter – 350,-

Klassisk selskabsmenu juli - september, 2018*

Forret:

Røget laks med rygeostcreme, agurker, karse og rugbrødsflage

Hovedret:

Kalv stegt som vildt med waldorfsalat og vildtsauce, hvide kartofler, æbler med gelé og tyttebær

Dessert:

Kroens hjemmelavet islagkage

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.