

## Selskabsmenu Januar-Marts, 2018

### Menu 1

Saltet Torsk

Senneps- og Peberrodsmayo, brændte rødbeder, syltet stikkelsbær, bacon crunch og persilleolie

Svinekæbe

Syltet bøgehatte, persillerodsflan, friteret persillerod, estragon, svampesauce

Kalvefilet

Pocheret porre, røget perleløgspure, salbagt selleri, syltet løg, urter, hvidvinssauce

Gulerod

Gulerodskrydderkage, gulerodssorbet, ragooza, hasselnød pure

3 retter – 339,-

4 retter – 389,-

### Menu 2

Tartar

Tartar af kalveinderlår, langtidsbagte jordskokker, jordskokkechips, peberrodsmayo, forskellige chips,

Blåmusling

Blåmusling bouillion, ravioli med blåmusling og ricotta, urter

Perlehøne

Østershatte, rosenkålpure, rosenkålsblade, røget kartoffel, perlehønekroket, svampeglace, persilleolie

Appelsin

Appelsin curd, sprød nøddemørdej, caramelia is, kandiseret appelsin, rød skovsyre

3 retter – 309,-

4 retter – 350,-

## **Klassisk selskabsmenu Januar – Marts 2018\***

Forret:

Kroens hønsesalat

Svampe, purløg, sprød crouton, bacon, creme fraiche

Hovedret:

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

Dessert:

Gammeldags citronfromage

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.**