



AFTEN

LANDMENU

Tempereret "grillet" Kulmule med lokale porrer, tang & citron (110,-)

2018 Saint Veran, "Rives de Longuesault", Deux Roches

*

Hjemmelavet "åben" ravioli med confiteret æggeblomme
& kylling fra Allégården med sprødt skind (110,-)

2019 Pinot Noir "R", Schloss Neuweier, Baden

*

Juleand i variation med persillerødder, friteret salvie og appelsinglace (265,-)

2015 Rojo Y Negro, Gutiérrez de la Vega, Valencia

*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

*

Risalamande "2023" (100,-)

NV Banyuls Riserva, Domaine Tour de la Vielle

Vælg 3 retter kr. 398 - 4 retter kr. 455 - 5 retter kr. 499

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

KLASSISK JULEFROKOST

Serveret på fade. Skal vælges af hele bordet

Kroens hjemmesyltede sild med løg
fedt og karrysalat

*

som dele retter til hele bordet

Pandestegt fiskefilet

med vores egen remoulade

Gravad rundfisk med salat af lokale
vinterurter

Kroens egen leverpostej med

bacon & surt

Confit de Canard

på toast med æblegelé

*

Julegris med rødkål, æbleflæsk & chips

*

2 slags ost med nødder

(tilkøb kr. 98,-)

*

Risalamande

398,- pr. person

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

EN AFTEN MED DET HELE

Aperitif

*

4 retters menu
udvalgt af vores køkken

*

Tilpasset vinmenu - 4 glas

*

Kaffe/The

Kun 948,- pr. person

PLATS

Cotes De Beuf

Højreb af krogmodnet dansk okse
serveret med Buerre Maitrê d'hotel
& Sauce Robert

til 2 kuverter

pr. kuvert 375,-

Dagens fangst

Frisk fra Skagen, serveret med
skummende fiskefumé, hyben samt
grønt fra markerne omkring os
325,-

TILKØB

Pommes Frites med timian
og trøffelcreme

Kartofler med løvstikkesmør

Dagens grønt, dampet i smør

Små salater i sprød kurv

38,- stk.

DESSERT

Ost fra Danmark og Frankrig

3 /6 slags

80/135,-

Risalamande

med hjemmelavet kirsebærsovs

100,-

Cafe Gourmand

Valgfri kaffe, udvalgt sødt fra
køkkenet

135,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne