



FROKOST

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)

*

Risalamande "2023" (100,-)

NV Banyuls Reserva, 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 fode. 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,-

Champagne Couquard-Bour "Brut
Rosé"
135,-

Kroens snacks
55,-

TILKØB

Sprøde fritter
Med timian & trøffelcreme

Små kartofler
Med løvstikkesmør

Små salater i sprød kurv
38,-

JULEPLATTE

Kroens hjemmesyltede sild
med løgfedt og karrysalat

Pandestegt fiskefilet
med vores egen remoulade

Confit de Canard

Ribbenssteg med rødkål

225,-
inkl. brød og smør

SMØRREBRØD

Kroens hjemmesyltede sild
Serveret med syltede sennepskorn,
smilende æg og karrysalat
110,-

Stegt fiskefilet
Serveret med huset remoulade,
syltede rødæg
Lille 125,- / Stor 165,-

Ribbenssteg
Serveret med rødkål, svesker & surt
158,-

DESSERT

Ost fra Danmark & Frankrig
3 / 6 slags
80 / 135,-

Dagens kage
Spørg betjeningen
48,-

Risalamande
med hjemmelavet kirsebærsovs
100,-

Cafe Gourmand
Valgfri kaffe, udvalgt sødt fra køkkenet
135,-

Ved allergier bedes I informere tjenerne

