



FROKOST

LANDMENU

Carpaccio af kulmule hertil syltet hokkaido græskar, hummer emulsion & tomater (110,-)

2020 Riesling "RS", Schloss Neuweier, Baden, Tyskland

*

"Salat" af grillet forårsløg serveres med syltet squash, tørret torskeroغن & kantareller (110,-)

2021 Chablis, Domaine Columbier, Chablis

*

Braiseret nakke af Svendborggris med blommekompot, New Zealandsk spinat og lokale majs hertil sauce smagt til med sherry (265,-)

2018 Barbera d`Alba, "Vigna Veja", Elio Fillippino, Piemonte, Italien

*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

*

Blåbærsuppe med kærnemælksmousse, timian-vaniljeis & sprødt (100,-)

2017 Maury, Domaine Poul Meunier, Rousillion, Frankrig

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

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

SMØRREBRØD

Rejemad

På toast med æg & hjemmerørt Marie-Rose mayonnaise
168,-

Kartoffelmad

På rugbrød med løvstikke & rygeost
128,-

Hønserilette

På rugbrød med bacon, æble & blegselleri
138,-

Stegt fiskefilet

På rugbrød, serveret med huset remoulade, syltede rødøløg
Lille 125,- / Stor 165,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Cougard-Bour "Brut"
135,-

Champagne Cougard-Bour "Brut Rosé"
135,-

Kroens snacks
55,-

TILKØB

Håndpillede rejer

Med hjemmerørt mayonnaise
42,-

Sprøde fritter

Med timian & trøffelcreme
38,-

Nye Kartoffler

Med løvstikkesmør
38,-

KROENS FROKOST

Dagens fladfisk

Serveres med smørsauce, lun sommersalat af syltede perleløg & grønt fra Peters Gartneri
325,-

"Schnitzel"

Af dansk kalv, hertil majs, citron & brunet smør
225,-

Salade Artichaux

Sprøde artiskokker & frisk gedeost på bund af spæde salater
158,-

DESSERT

Ost fra Danmark & Frankrig

3 / 6 slags
80 / 135,-

Dagens kage

Spørg betjeningen
48,-

Baba Au Rhum

"Royale Ambree" med hvid chokolade & hindbær
100,-

Cafe Gourmand

Valgfri kaffe, udvalgt sødt fra køkkenet
135,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne