



AFTEN

EN AFTEN MED DET HELE

Aperitif

*

4 retters menu udvalgt af vores køkken

*

Tilpasset vinmenu - 4 glas

*

Kaffe/The

Kun 948,- pr. person

LANDMENU

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

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

*

"Salat" af grillet forårslæg serveres med syltet squash, tørret torskerogn & 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

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

SMÅ RETTER

Salade Artichaux
sprøde artiskoker & frisk gedeost på bund af spæde salater
138,-

Brisler a la creme
serveret med kantareller og lokal squash i cremet Veluté
158,-

Sæsonens fisk
Røget i kroens røgovn, med rygeostcreme og radisser
148,-

TILKØB

Pommes Frites med timian og trøffelcreme

Kartofler med løvstikkesmør

38,- stk.

Dagens grønt, dampet i smør

Små salater i sprød kurv

38,- stk.

STEGEN

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

til 2 kuverter
pr. kuvert 375,-

Poussin "Danoise"
Rabarberkompot, frisk agurkesalat & skummende Foie gras Sauce
295,-

Dagens "fangst"
Dagens fladfisk frisk fra Skagen, serveret med lun salat af perleløg & grønt fra Peters Gartneri
325,-

DESSERT

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

Baba Au Rhum
"Royale Ambree" m/ hvid chokolade & hindbær
100,-

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



Ved allergier bedes I informere tjenerne