



Brasseriet

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne "Brut"
135,-

Y3 - Bobler fra Norsminde
148,-

Kroens snacks
55,-

LANDMENU

"Ristet" hvilling, 'salsa' af franske tomater og lokale løg, hertil spæde urter & radiser
(110,-)

*

Smørdampede hvide asparges, hytteost, friteret porre & løvstikke
(110,-)

*

Let frikassé af kalvetykkam, franske asparges & majroer
(265,-)

*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

*

Friskrørt vaniljeis serveret med rabarber consommé, hvid chokolademousse & karamel
(100,-)

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

SMÅ RETTER

Muslinger "bourgognoise"
Sprødstegete i hvidløg og serveret i
luftig persille
128,-

Brisler "Diane"
serveret i cremet svampestuvning
og sprød kartoffel
148,-

Kroens Tatar
Serveret med røget ål, åleskum
og små salater
148,-

TILKØB

Pommes Frites med timian
Kartofler med løvstikkemør

38,- stk.

Dagens grønt, dampet i smør

Små salater i sprød kurv

Ristede svampe med persille

38,- stk.

STEGEN

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

til 2 kuverter
pr. kuvert 375,-

Dagens "fangst"
Dagens fisk, frisk fra Skagen med
tyttebær, sauce Buerre Noisette
og syltede perleløg
298,-

DESSERT

Clafutis
med Williams pære og Tonga iscreme
100,-

Profitterolles
med chokoladesauce og vaniljeiscreme
100,-

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

Gnalling
Rehydreret i lokal grappa med
pærechutney og sprød kiks
100,-

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