



Brasseri

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne "Brut"
135,-

Y3 - Bobler fra Norsminde
148,-

Kroens snacks
55,-

LANDMENU

"Ceviche" af torskefisk serveret med syltede glaskål, syrnede fløde & spæde urter
(110,-)

*
Gravad kalv i dild og snaps, serveret med lokale æbler og sprødt grøntkål
(110,-)

*
"Svendborggrisen" braiseret i øl, hertil glaserede rødbeder, smørdampet rosenkål og Sauce Chacuterie
(265,-)

*
Udvalgte oste fra nær og fjern (3 slags oste)

*
Karamelliserede jordskokker fra Peters Gartneri, serveret med friskrørt iscreme og hvid chokolade
(100,-)

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

ONSDAG & TORSDAG

"Osso buco" af braiseret dansk kalv, med persille og urter

med

1 glas Borro, Toscana 398,-
eller

1 glas Grattamacco Bolgheri 498,-

SMÅ RETTER

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

Torsk "ved 48 grader"
serveret med kølig muslingesauce og persilleessens
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,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne