



Brasseriet

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne "Brut"
135,-

Y3 - Bobler fra Norsminde
148,-

Kroens snacks
55,-

JULEMENU

Medaljon af pocheret torsk med krydderurteessens
Hertil sprød grønkål og let røget ålebouillon
(110,-)
*

Kalveravioli vendt i dyb morkelsauce og foie gras
(110,-)
*

Landand i variation, hertil glaseret persillerod og syltede
blommer samt andeglance med varme krydderier
(325,-)
*

Ost fra Danmark og Frankrig
*

Profiteroles med hjemmerørt vaniljeis og lun
chokoladesauce
(100,-)

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

KLASSISK JUL

Vores Juleanretning serveres på fade,
og kun til hele bordet

Julesild med kapers og løg
*

Røget laks med salat af lokale æbler
og peberrod

Paneret og stegt fisk med hjemmerørt
remoulade
*

Hjemmelavet kalvesylte med sennep
og rødbede

Lun leverpostej med bacon og svampe
Hertil serveres vores julesalat
*

Steg på klassisk facon med
æbler og rødkål
*

Brie med syltede nødder (tilkøb 65 kr.)
*

Risalamande med kirsebærsauce

Pris pr. person 378 kr.

SÆSON

Fynsk gråand, stegt på ben
serveret med lokale kål, tyttebær,
kartofler og kraftig andeglance

til 2 kuverter
pr. kuvert 249,-

HVER ONSDAG & TORSDAG

Rørt tatar af kroens røget laks
med kapers og dild
*

Klassisk julegris
med hjemmelavet tilbehør

Pris pr. pers. 298 kr.
Er gældende ved ankomst
senest kl. 18.30

A LA CARTE

Cotes De Beuf
Højreb af krogmodnet dansk okse
serveret med sauce borderlaise

til 2 kuverter
pr. kuvert 375,-

Dagens "fangst"
Dagens fisk, frisk fra Skagen m/
grøntkål og Muslingebisque

298.-

TILKØB

Pommes Frites m/ timian

Kartofler m/ løvstikkesmør

Ristede svampe m/persille

38,- stk.

DESSERT

Clafoutis
m/ Tonga iscreme og henkogte kirsebær
100,-

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

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

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

