



# Brasseri

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne "Brut"  
128,-

Y3 - Bobler fra Norsminde  
138,-

Kroens snacks  
55,-

Caviar "baerii" 10gr  
149,-

### ØSTERS

**Fine de Claire no.3**  
m. gin, dild og agurk  
3/6 stk.

85/170,- pr stk 29,-

## LANDMENU

Saltet og letrøget Kuller serveret i frisk salat af ærter og agurk og estragon  
(100,-)  
\*

Grillet grønne asparges serveret i pigvarfume, hertil lardo d'alsace og sprød  
kartoffel (100,-)  
\*

Rosastegt dansk kalv serveret m/ smørdampede bladbeder, hvide asparges fra  
Loire og spinatblanquette (298,-)  
\*

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

Marinerede jordbær ,serveret med sprød butterdej , hertil hyldeblomstsorbet og  
hvid chokolademousse (100,-)

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

## SMÅ RETTER

**Muslinger"Salpicòn"**  
Kølig muslingesalat på crouton serveret  
i iset agurkegaspacho  
120,-

**Insalada Caprese**  
Franske bøftomater, balsamico  
reduction og burrata  
138,-

**Kroens Tatar**  
Friskhakket dansk kalv vendt m/ røget  
ål, spæde salater og æggeblomme  
148,-

**Carpaccio**  
Serveret m/ lagret gedeost fra  
Sondrup, grillet citron, små salater og  
trøffel  
138,-

**Ceviche**  
Saltet hvidfisk med estragon,  
ørredrogn og små salater  
138,-

## TILKØB

Pommes Frites m/ timian

Nye kartofler m/ løvstikkemør

Pommes Fondant confiteret i andefedt

38,- stk.

Dampet Grønt m/ løg og urter

Franske asparges i smør

Små salater i sprød kurv

Fransk kold selleri remolade vendt  
med hjemmerørt mayonnaise

38,- stk.

## STEGEN

**Beuf au poivre**  
Dansk kalvemørbrad serveret med  
kraftig sauce på Madagaskarpeber og  
cognac  
335,-

**Poussin"Danoise"**  
Bryst og lår, serveret m/rabarber og  
agurkesalat, skysauce m/ foie gras  
298,-

**Dagens "fangst"**  
Dagens fladfisk, frisk fra Skagen stegt  
på ben m/ brunet smør sauce og et hav  
af urter  
298,-

**Hummer a la"American"**  
i tomat med tør vermouth og estragon  
1/2 eller 1/1  
**Dagspris**  
Spørg Deres tjener

## DESSERT

**Baba Au Rhum**  
m/ creme Chantily og rabarber  
120,-

**Profitterolles**  
m/ chokoladesauce og vaniljeiscreme  
100,-

**Ost fra danmark og frankrig**  
3 /6 slags  
80/135,-

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

**Cafe Gourmand**  
valgfri kaffe, udvalgt sødt fra køkkenet  
120,-

