



Brasseri

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne "Brut"
135,-

Y3 - Bobler fra Norsminde
148,-

Kroens snacks
55,-

ØSTERS

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

85/170,- pr stk 29,-

LANDMENU

Bisque af strandkrabbe og lokal Hokkaido , serveret m/ souffle af friskfanget kulmule på toast
(110,-)
*

Spaghetigræskar fra Peters Gartneri, det bedste fra anden "proviencale" m/ lagret parmasan og saltet æggeblomme
(110,-)
*

Sprængt Svendborg gris m/ stuvet og ristet grøntkål fra Peters Gartneri, hertil forlorne flæskesvær og Amarone sauce
(265,-)
*

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

Æbler fra Ajstrup, pocheret i lokal grappa, sorbet af samme og hindbær vendt i broken gel af blåbær
(100,-)

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

SMÅ RETTER

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

Hummersalat
Hummer fra fjorden, vendt i hjemmerørt mayonaise, med toast og grillet citron
150,-

Chevre Chaud
Serveret m/ beder fra peters gartneri og lagret balsamico
138,-

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

TILKØB

Pommes Frites m/ timian

Kartofler m/ løvstikkesmør

Pommes Fondant confiteret i andefedt

38,- stk.

Grønne bønner "Almondine"

Små salater i sprød kurv

Ristede svampe m/persille

38,- stk.

STEGEN

Cotes De Beuf
Højreb af krogmodnet dansk okse serveret med sauce borderlaise
til 2 kuverter
pr. kuvert 375,-

Fransk vagtel
Farseret med mørkel, hertil frisk porresalat fra peter gartner og Foie gras sauce
298,-

Dagens "fangst"
Dagens fisk, frisk fra Skagen m/syltede rødder og sauce nage
298.-

DESSERT

Pavlova
m/ creme Chantily og efterårsbær
100,-

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
135,-

