



FROKOST

LANDMENU

Nytårs torsk med jordskokker i variation med brunet smør & hasselnødder
*
Hjemmelavet ravioli med frisk spinat, lokale muslinger & cremet hvidløgs fløde
*
Dansk kalv på to måder med selleri i forskellige teksturer & "Waldorf salat"
*
Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)
*
Citron "2025"

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

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

SMØRREBRØD

Kroens "Maltsild"
Med creme double, rødløg & kapers
145,-

Roastbeef
"Med det hele"
145,-

Kroens hønsesalat
Med sprødt skind & svampe
145,-

Meunierestegt fiskefilet
Med "grøn remoulade" & citron
Lille 125,- / Stor 165,-

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)
*
Stegt fiskefilet med pommes frites
150,-

FROKOSTPLATTE

Skal vælges af hele bordet

Kroens "Maltsild"

*

Meunierestegt fiskefilet med
"grøn remoulade"

Kroens hønsesalat med sprødt skind

*

Lun frokost medaljon med
løgkompot & syltede agurker

Price per person 258,-

KLASSIKERE

Dansk kalv på to måder
med selleri i forskellige teksturer
& "Waldorf salat"
350,-

Løgsuppe
med "toast" med løgrelish
& let røget oste fondant
135,-

Soufflé af øko æg
med Fru Nielsen skinkesalat &
parmesan
350,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette
38,-

Grøn sæsonsalat
38,-

Nye kartofler & urtesmør
38,-

DESSERT

Citron "2025"
125,-

Chokolade Fondant
med appelsin iscreme & kaffe is
125,-

Udvalgte oste fra nær & fjern
3 / 6 slags
80 / 135,-

Dagens kage
Spørg tjeneren
48,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne