

Selskabsmenuer 1-7

1.

Ørred og rødtunge dampet i hvidvin, butterdej og let urtesauce

Helstegt oksemørbrad med sprød bacon og rødvinssauce

Desserttallerken-et udvalg af Kroens desserter.

328,-

2.

Fiskepaté med røget laks og mild peberrodscreme

Helstegt kalvefilet med urtesauce

Marcipan-roulade med sorbet og frugt.

278,-

3.

Røget laks med franske salater og purløgscreme

Ovnbraiseret kalveculotte med stuede grøntsager

Valnøddemousse med marinerede frugter.

278,-

4.

Hummersuppe med fiskebrud og tigerrejer

Kalve-tournedos med portvinssauce og brisselragout

Nougattærte med puré, sorbet og frugt.

318,-

5.

Laksefarseret rødtungefilet, vilde ris og urtecreme

Helstegt kalvemørbrad med tomat og estragonsauce

Chokolade-marquise med jordbær og puré.

318,-

6.

Flødelegeret hønsebouillon med pære og æbletern

Rosastegt oksemørbrad med peber og urtesky

Chokolade-is parfait med frugtcoulis.

298,-

7.

Havørred-roulade med citronmarineret grøntsager og salat

Rosastegt rådyr/dådyr/kronndyr med trøffelsauce

Nougatkage med syltet frugter og sorbet.

Nb. Kun i jagtsæsonen.

328,-