

Starters:

#Den SORTE lakse tatar! 60,-

En lækker koldrøget laks som vi kender med nyt udseende

Koldrøget lakse tatar farvet med blæksprutte blæk (smagsneutral)! crisp salat, wasaby mayo og frisk lime.

#Tarteletter 1 eller 2 stk. 30,-/ 40,-

Kroen hjemmelavede høns i asparges serveret i butterdejs skal og pyntet med persille og tomat.

#Thunder crisp sydern fried chicken filet 50,-

5 stk. Chicken strips med aioli og sweet and sour dip.

Side / ekstras

#pommes frites lille / stor 25,- / 35,-

Hovedretter:

#Dagens ret 165,-

Kreeret af kokken og tilpasset sæsonen

Spørg betjeningen for menu

#Wienerschnitzel 180,-

Af kalveinderlår m. Pommes saute, fløde sauce og dampede ærter og gulerødder og wienerdreng.

#Burger med smag i 75,-

m/ 200g Dry-aged hakkebøf af danske kødkvæg.

Med salat, mayo og BBQ-dressing

Ost +5,-

Bacon +5,-

#Dansk kalve entrecote steak, 200g 180,-

Med majsolbe, pommes frites og bearnaisesovs

#Herrergårds bøf 140,-

Af 200g Dansk kødkvæg m. brasede kartofler, ærter og bearnaise

#Dansk hakkebøf 140,-

Af 200g dansk kødkvæg m. hvide kartofler, fløde sovs, bløde løg og agurkesalat

Desserter:

Kroens hjemmelavet islagkage med mandelsplitter og lun
chokolade sovs 45,-

#Crembule mousse kage 45,-

Lækker vanilje mousse og biskuit bund med en karamelliseret top

#Citrontærte 50,-

Sød linsebund med Lemon curd, crème og brændt marengs på toppen

#Red velvet cheese cake 50,-

#Hindbær dome 60,-

En lækker hindbær mousse med gele overtræk i halvkugle form

#Passionsfrugt dome 60,-

Frisk sommer dessert med en skøn balance mellem surt og sødt