

Menu

Brunch

Det varme

Slagterens brunch-pølser
Røget/saltet bacon
Røræg med flødeost
Lun leverpostej med svampe og røget bacon

Det kolde

Økologisk skyr med øl-ristede nødder og honningsirup
Røget laks med smørdampede asparges og urtemayonnaise
Sprød salat med en let forårsdressing
3 slags oste med hjemmelavet tilbehør
Udvalg af charcuteri

Det søde

Gulerodskage med limecreme og friske bær
Kroens marmelader
Chokolade/hasselnøddecreme
Variation af frisk frugt
Hertil serveres hjemmebagt brød, juice, kaffe og the

Pris 298,-

Koldt bord

Nordiske hvide sild
Med kapers, friterede løg og friske urter

Nordiske karrysild
Med syltede æbler og friske urter

Nordiske kryddersild
Med kapers, syltede rødløg og friske urter

Røget laksetatar
Med kapers, chili og frisk dild

Lakseterrin
Varmrøget og dampet laks, vendt med kapers og friske urter

Rejesalat
Vendt i en let forårsdressing med friske urter

Fiskefilet
Med grov remoulade og saltsyltet citron

Anderilette
Med sprøde grønsager, syltede rødløg og friske urter

Mørbradbøf
Med bløde løg og svampe i cremet sauce og hjemmesylte agurker.

Roastbeef
Med grov remolade, peberrod og friterede løg

Røget dyrekølle
Med syltede tomater, urtemayonnaise og friske urter

Hjemmelavet hønsesalat
I en let karrydressing, med asparges, abrikos og friske urter

Ost
Med hjemmelavet tilbehør

**7 retter, 280,-
ekstra retter, 40,-
Minimum 8 kuverter.**

Udflugter

Gælder mandag til torsdag. Ikke helligdage. Min. 25 kuverter

Frokostbuffet

1 slags sild med løg og kapers
Fiskefilet med citron og remoulade
Lun leverpostej med bacon og svampe
Frikadeller med surt
Hønsesalat med asparges
1 slags ost med tilbehør
Brød og smør

Pris inkl. 1 genstand 225 kr.

Udflugts menu

Svinekam stegt som vildt, med waldorfsalat, tyttebær, surt, persillekartofler og vildtflødesauce
Kalvesteg med årstidens garniture, saltbagte kartofler og kalveskysauce
Citronfromage med skum
Æblekage med knas og skum

Pris for en hovedret inkl. 1 genstand 225 kr.

Pris for 2 retter inkl. 1 genstand 275 kr.

3 retters selskabsmenu

Menu 1

Røget laks fra vores egen røgeovn
Langtidsbagte tomater, sprøde urter, ærtepuré med friskrevet peberrod og hjemmebagt brød

Oksefilet af dansk kødkvæg.
Rodfrugtpuré, spidskål bagt med timian og citron samt kartofler og sauce bearnaise.

Chokoladebund med chokolademousse, bær og passionsfrugt-is

Pris 398 kr.

Menu 2

Lynstegt tun marineret i soya og ingefær. Sprøde urter, saltbagte mandler, soyamay og hjemmebagt brød.

Krondyrfilet med persillestegte kartofler, syltede brombær, waldorfsalat, brændte rødder og vildtflødesauce

Bagt rabarber med knas – rabarber-consommé og mild lakrids-is

Pris 398 kr.

Buffet

Den lille

Røget dyrekølle med syltede rødløg, urtemayonaise og hjemmebagt brød
Helstegt oksesteg af Black Angus med krydderurter,
Madagaskarsauce
Saltbagte kartofler
Tomat salat med feta

Pris 295 kr.

Den store

Bagte tigerrejer med ingefær og citrongræs og hjemmebagt brød
Helstegt oksesteg af black angus med krydderurter
Farseret unghanebryst med thyborøn rav-ost
Flødebagte kartofler
Tomatsalat med feta
Grøn salat med oliven og kerner
2 slags ost med tilbehør

Pris 375 kr.

Luksus

Røget laks fra vores egen røgeovn med ærtepure og friskrevet peberrod
Rimmede kammuslinger med soya og ingefær, ingefærmayo og hjemmebagt brød
Oksemørbrad.
Kalveryg stegt på ben
Bearnaise sauce
Madagaskarsauce
Flødebagte kartofler
Saltbagte kartofler
Brændte rødder med sesam
Tomatsalat med feta
Langtidsbagte peberfrugter med hvidløg

3 slags ost med kompot og sirup
Panna cotta med vanilje og bær.

Pris 475 kr.