

# Menu ud af huset 2024

## Forretter

---

Stor sprød tartelet med høns i asparges	59,-
Cremet jordskokkesuppe med sprød bacon og pesto	69,-
Kroens rejecocktail	89,-
Lakseroulade med urtecreme og friske urter	79,-
Hellefisk bagt med nøddesmør, hertil friseé og citrusvinaigrette	79,-
Duet af laks fra Kathrinedal Røgeri	89,-
Røget dyrekølle med marinerede svampe og pesto	89,-

## Hovedretter

---

Kalvesteg stegt som vildt, surt, sødt, waldorfsalat, brune og hvide kartofler & sauce	199,-
Farseret ungehanebryst med pimentsauce, persille kartofler & grøntsagssauté	219,-
Helstegt oksefilet med pommes rissolles, ristede grøntsager & rødvinssauce	219,-
Rosastegt kalveryg med timiankartofler, sæson grøntsager og madagaskar pebersauce	249,-
Dansk oksemørbrad med krydderstegte kartofler, ristede svampe, sæson grøntsager & cognacsauce	269,-
Krydderstegt dyrefilet med honningbagte rodfrugter, krydderstegte kartofler & portvinssauce	309,-

## Desserter

---

Citronfromage med flødeskum & pynt	69,-
Kroens hjemmelavede parfaitis med chokoladestykker og frisk frugt	79,-
Kroens hjemmelavede islagkage med 3 slags is & nøddebunde	89,-
Tunesisk mandelkage med nougatcreme, skovbærcoulis og karamel	79,-
Gateau Macel med råmarinerede bær	89,-
Dessertbord med udvalg af fromage, kage, is & frugt	109,-

# Menu ud af huset 2024

## **Frokost Anretning** min. 10 personer

**279,-**

---

Marinerede sild med karrysalat & løg

\*\*\*

Lun rødspættefilet med citron & remoulade

\*\*\*

Kyllingesalat med bacon & oliven

\*\*\*

Lun leverpostej med bacon, rødbeder & champignon

\*\*\*

Ostebræt med syltede nødder

\*\*\*

Serveret med rugbrød, surdejsbrød & smør

## **Frokost Buffet** min 10 personer

**269,-**

---

Marinerede sild med karrysalat & løg

\*\*\*

Lun rødspættefilet med citron & remoulade

\*\*\*

Varmrøget laks med sennepsdressing & urter

\*\*\*

Tartelet med høns i asparges

\*\*\*

Lun leverpostej med bacon, rødbeder & champignon

\*\*\*

Svinemørbrad ala creme med asier

\*\*\*

Ostebræt med syltede nødder

\*\*\*

Frugttærte med vanillecreme

\*\*\*

Serveret med rugbrød, surdejsbrød & smør

# Menu ud af huset 2024

**Menu 1** min 6 personer

**359,-**

---

**Varmrøget laks**

Med sennepscreme & friske krydderurter

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

**Krydderstegt Kalveryg**

Med små stegte kartofler, årstidens grøntsager, rødvinsauce & sæson salat

\*\*\*

**Belgisk chokoladecake**

Med hvid chokoladecreme & råmarinerede bær

**Menu 2** min 6 personer

**329,-**

---

**Tun mousse i nye klæder**

Med rejer, feldsalat & citroncreme

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

**Kalv som vildt**

Med flødesauce, persillekartofler, surt, sødt & waldorfsalat

\*\*\*

**Kroens hjemmelavede parfaits**

Med chokoladestykker & frisk frugt

# Menu ud af huset 2024

**Menu 3** min 6 personer

**349,-**

---

**Røget dyrekølle**

Med balsamiceglance, ristede mandler & friseé

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

**Helstegt oksefilet**

Med ovnstegte kartofler, årstidens salat med frugter, stegte grøntsager & Madagaskar pebersauce

\*\*\*

**Gateau Macel**

Med råmarinerede bær

**Menu 4** min 6 personer

**399,-**

---

**Koldrøget laks fra Kathrinedal**

Med fenikelcrudité, peberrodscreme & krydderurter

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

**Krydderstegt oksemørbrad**

Med små kartofler, ristede grøntsager, bagte gulerødder & cognacsauce

\*\*\*

**Karamel panna cotta**

Citronceme, kramamel & nødder

# Menu ud af huset 2024

**Buffet 1** min 10 personer

**339,-**

**Tunmousse** – æg, rejer & sprød salat

**Tarteletter** – med høns i asparges

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

**Langtidsstegt kalveculotte** – stegt med timian

**Kold bearnaiseceme**

**Ovnstegte kartofler**

**Bulgurssalat** – lime, rødløg & urter

**Sæsonsalat med melon**

\*\*\*

**Årstidens frugtærte**

Med Vanillecreme

**Buffet 2** min 10 personer

**389,-**

**Varmrøget laks fra Kathrinedal** – små salater & urtecreme

**Røget dyrekølle** – balsamico, ristede mandler & friseé

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

**Langtidsstegt oksemørbrad** – stegt med grovpeber & timian

**Kyllinge ballotine** – svøbt i bacon

**Pommes rissolles**

**Råmarinerede grøntsager** – med friske krydderurter

**Stegte grøntsager**

**Rødvinsauce**

**Sæsonsalat med frugter**

\*\*\*

**Kage tapas**

Mørk chokoladecake med hvid chokoladecreme – Tunesisk mandelkage med karamelcreme

**Kroens hjemmelavede parfaits** – med chokoladestykker og frisk frugt