

# Menu ud af huset 2022



## 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 pommers 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 parfais 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 2022



## **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 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 chokoladekage**

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 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, karamamel & nødder

# Menu ud af huset 2022



**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 bearnaisece**

**Ovnstegte kartofler**

**Bulgurssalat** – lime, rødløg & urter

**Sæsonsalat med melon**

\*\*\*

**Årstidens frugttærte**

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

## Vælg selv tapas

---

1. Thaisigerrejer med spicy æblesalsa
2. Røget laksetatar med krydderurter & sennep
3. Kathrinedal laks med mild sennepscreme & ærteskud
4. Bagt hellefisk med nøddesmør & citrus
5. Røget krondyrkølle medsaltbagte mandler
6. Spansk serano med chilimelon
7. Yakatori kylling med ajvar
8. Mini chorizo med borretane løg
9. Røget svinemørbrad med soltørret tomat
10. Ølpølser med oliven
11. Hjemmelavet pesto & hummus
12. Pastrami med spinattimbale
13. Fransk brie med devils jam
14. Unika gammel knas med syltede nødder
15. Tunesisk mandelkage med vanillecreme
16. Karamel panna cotta med skovbær
17. Mazerin med citroncreme
18. Mørk chokoladecake med hvid chokoladecreme

Den lette: 5-7 retter

Den store: 7-10 retter

Pris:

5 retter.....	239,-
6 retter.....	269,-
7 retter.....	289,-
8 retter.....	309,-
9 retter.....	329,-
10 retter.....	342,-
12 retter.....	378,-

## Levering & servicepant

---

- Vi tager servicepant for vores skåle, tallerkner m.v. & varmekasser på 200kr

Beløbet returneres ved tilbagelevering i rengjort stand.

Service etc. kan leveres tilbage i vores åbningstid.

- Levering indenfor 12 km 200,- kr.
- Levering over 12 km efter aftale
- Afhentning af service er ikke inkl. i levering. Og man bedes derfor selv returnere servicen etc.