



Den Gamle Kro

5 retters menu

Menu 1

Røget laks - hytteost - radise - citron - rugbrød

* *

Svamperisotto - sprød seranoskinke - krydderurter

* *

Renser

* *

Marineret Lammefilet - savoykål - løg - kartoffelpure

* *

Panna Cotta - passionsfrugt - sprøde ting

Pris pr. pers. 538,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.



Den Gamle Kro

5 retters menu

Menu 2

Jordkoksuppe - pankopaneret torsk - urter

* *

Stegt pighvar - sauce verde - sprødt

* *

Renser

* *

Grillet Oksemørbrad - ristede kantareller - skorzoneroed - trøffel

* *

3 slags udvalgte oste - syltede nødder - ristet rugbrød

Pris pr. pers. 538,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.



Den Gamle Kro

5 retters menu

Menu 3

Hummerbisque - jomfruhummer - dild

* *

Stegt duebryst - svampe duxelles - løg på to måder

* *

Renser

* *

Medaillon af irsk oksefilet i bacon - rødvinssauce - urtesalat

* *

Kraftig chokoladekage - mousse - nødder

Pris pr. pers. 538,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.



Den Gamle Kro

5 retters menu

Menu 4

Ballontine af unghanebryst - trøffel - sprødt - grønt

* *

Kammuslinger - variation af blomkål - citron - soya

* *

Renser

* *

Grillet kalvemørbrad - råsyltet rødløg - ærtepure - cremet madagascar pebersauce

* *

Simons chokotoppe - mousse - crumble - syre - sødt

Pris pr. pers. 538,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.