



Den Gamle Kro

Ud af huset

Forretter

Fisketallerken - udvalg af sæsonens fisk og skaldyr - sprøde salater - urter

Cremet hummersuppe - jomfruhummer

Carpaccio af okse - pesto - parmesan - ristede pinjekerner

Røget dyrekølle - cornichons - rygeostcreme - små salater

Rejecocktail i "nye klæ'r"

Laks på 2 måder - krydderurtdressing - sprødt

Laksefarseret rødtungefilet - sprød salat - dilledressing

Tartelet - høns i asparges

Pr. ret kr. 85,-

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



Den Gamle Kro

Ud af huset

Hovedretter

Grillet medaljon af oksefilet - gulerod - asparges - forårsløg

Grillet medaljon af kalvemørbrad på bund af ratatouille
kartofler efter kokkens fantasi - trøffelsauce

Kalvesteg stegt som vildt - waldorfsalat - bønner - brunede og hvide kartofler
vildt flødesovs - surt - sødt

Gammeldags oksesteg - glaserede perleløg - bønner - hvide kartofler - skysovs

Flæskesteg - brunede og hvide kartofler - rødkål - skysovs

Pr. ret kr. 170,-

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



Den Gamle Kro

Ud af huset

Desserter

Vanilje Panna Cotta - frisk sorbet

Hjemmelavet is - nødder - chokolade

Pandekager - vaniljeis - solbærsyltetøj

Simons chokoladetoppe - mousse - crumble - syre - sødt

Pr. ret kr. 75,-

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