



# Den Gamle Kro

## Forretter

Stegt duebryst - svampe duxelles - små løg

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

Bagt torskefilet - rejer - asparges - ramsløg

Rejecocktail i "nye klæ'r"

Laks på 2 måder - krydderurtdressing - sprødt

Laksefarseret rødtungefilet - sprød salat - dilledressing

Tartelet - høns i asparges

**Pr. ret kr. 98,-**

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



## Den Gamle Kro

### Hovedretter

Stegt pighvar - rødbede - kartoffelpure tilsmagt med urter

Grillet medaljon af oksefilet - gulerod - asparges - forårsløg

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

Braiseret svineskank - kraftig braiseresauce - sprøde grøntsager

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. 198,-**

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



# Den Gamle Kro

## Desserter

Vanilje Panna Cotta - frisk sorbet

Nøddekurv - is - sorbet - hindbærcoulis

Marineret jordbærsalat - rosepeber - balsamico

Chokoladefondant - bærsymfoni - skovsyrer

Hjemmelavet is - nødder - chokolade

Pandekager - vaniljeis - solbærsyltetøj

Simons chokoladetoppe - mousse - crumble - syre - sødt

**Pr. ret kr. 88,-**

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



# Den Gamle Kro

## Natmad

Porretærte - skinke - bacon

Pizza efter kokkens fantasi

Cremet aspargessuppe

Rullekebab - salat - dressing

Flæskeæggekage - rødbeder - rugbrød

Biksemad

Frikadeller - kold kartoffelsalat

Tarteletter - høns i asparges

Pålægsbord - brød - tilbehør

Barbecuemarineret spareribs

**Pr. ret kr. 88,-**

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