



Den Gamle Kro

5 Retters menu

Menu 1

Røget laks serveret med rørt hytteost, radiser, citron og rugbrøds crumble

* *

Stegte svampe med sprød seranoskinke og krydderurter

**

Bagt kulmule med cremefraiche og urtecrust, æbler og dild.

**

Langtidsstegt kalveculotte, serveret med løg pure, sæsons grønt og rødvinssauce

**

Rabarber consume med rabarber kompot, vanilje is og farin crumble

Pris pr. pers. 538,-

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



Den Gamle Kro

5 Retters menu

Menu 2

Creme palestine, fransk jordskokke suppe

* *

Capaccio af ribeye, parmesan chips og svampe mayonnaise

**

Grillet oksemørbrad med sæsons grønt, trøffel sauce og
pommes Anna

**

Revet vesterhavssost med syltet pære, kørvel og safran sirup

**

Pannacotta med tjære sort porter servers med brændt hvid
chokolade og sprød karamel

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 med stegte jomfruhummer, urter og dild

**

Røget dyrekølle med rygeost, cornichons og krydderurter

**

Bagt, dampet og syltet gulerod serveret med brunet smør og ristet kerner

**

Medaljon af oksefilet serveret med sæsons grønt, kartoffel fondant samt rødvinssauce

**

Gateau marchel serveret med syrlig sorbet og chokolade flager

Pris pr. pers. 538,-

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



Den Gamle Kro

7 Retters menu

Menu 4

Snacks ved velkomst

**

Stegte jomfruhummerhaler med dildsmør, vanilje mayonnaise og sesam flager.

**

Luft tørret okseinderlår med pesto, parmesan og syltet bøgehatte.

**

Bagt kulmule med cremefraiche og urtecrust, æbler og dild.

**

Stegte svampe med sprød seranoskinke og krydderurter.

**

Helstegt oksefilet serveret med sæsonens grønt, blå kartoffel chips, pommes Anna samt sauce bordelaise.

**

2 slags økologiske Arla unika oste, serveret med knækbrød og kompot.

**

Kroens favorit is med chokolade og mandler.

Pris pr. pers. 738,-

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