



Den Gamle Kro

Forretter

Tatar af koldrøget laks, med sauce tatare, chips og dild.

108,-

**

Laks på 3 måder med syltet æbler, rugbrøds crumble samt urtedressing.

118,-

**

Rejecocktail på håndpillede rejer, med paprika dressing og salat.

118,-

**

Fisketallerken med 5 forskellige fisk og skaldyr hertil urtedressing og salat.

118,-

**

Cremet hummer bisque serveret med jomfruhummer haler og suppeurter.

108,-

**

Røget krondyr kølle med cornichons, pinjekerner og rygeostecreme.

108,-

**

Luft tørret okseinderlår serveret med pesto, parmesan og syltet bøgehatte.

108,-

**

Tartelet med høns i asparges hertil purløg og cherrytomat.

108,-

**

Klassisk fransk løgsuppe serveret med ostegratineret brød.

98,-

Alle forretter serveres med friskbagt brød
(Med undtagelse af tartelet)

Minimum 10 personer

Reduktion i antallet af gæster skal varsles mindst tre dage før

arrangementets afholdelse



Den Gamle Kro

Hovedretter

Grillet oksemørbrad serveret med sæsons grønt og pommes Anna hertil svampe sauce og krydderurter.

228,-

**

Medaljon af Australsk oksefilet serveret med sæsons grønt pommes Krokett og sauce bordelaise.

228,-

**

Langtidsstegt kalvecoulotte serveret med løgpure, sæsons garniture pommes Anna samt rødvin sauce.

218,-

**

Kalvesteg stegt som vildt serveret med waldorfsalat, smørdampet bønner, Hvide kartofler, brunede kartofler, surt og sødt samt vildt flødesauce

198,-

**

Gammeldags oksesteg serveret med glaserede perleløg, smørdampet bønner, hvide kartofler og skysauce.

198,-

**

Flæsksteg serveret med brunede og hvide kartofler, syltet dansk rødkål og skysauce.

198,-

Minimum 10 personer

Reduktion i antallet af gæster skal varsles mindst tre dage før
arrangementets afholdelse



Den Gamle Kro

Desserter

Pannacotta med bourbon vanilje hertil sorbet is.

88,-

**

Nøddekurv med 3 forskellige is & hindbær coulis.

98,-

**

Blåbær cheesecake, serveret med råsyltede bær.

98,-

**

Kroens favorit is, med nødder og chokolade.

98,-

**

Pandekager serveret med vanilje is og chokolade mousse.

88,-

**

Gateau marcel serveret med brombær coulis og hindbær sorbet.

98,-

**

Rabarber consommé, serveret med rabarber kompot og vanilje is.

98,-

Minimum 10 personer

Reduktion i antallet af gæster skal varsles mindst tre dage før

arrangementets afholdelse



Den Gamle Kro

Natmad

Suppe (vælg imellem)

Cremet asparges suppe, fransk løgsuppe eller jordskokke suppe.

88,-

**

Flæskeæggekage serveret med syltet rødbeder, sennep og rugbrød.

98,-

**

Biksemad af gris og okse, serveret med sennep, rødbeder og rugbrød.

78,-

**

Frikadeller med agurkesalat, kold kartoffelsalat og rugbrød.

98,-

**

Tarteletter med høns i asparges hertil purløg og cherrytomat.

98,-

**

Ost og pølsebord tilhørende tilbehør og frisk bagt brød.

118,-

**

Stegte kyllingelår hertil salat og frisk bagt brød.

88,-

**

4 forskellige sliders (mini burger)

98,-

Minimum 10 personer

Reduktion i antallet af gæster skal varsles mindst tre dage før
arrangementets afholdelse