



Den Gamle Kro

Forretter – Ud af huset

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

98,-

**

Laks på 3 måder med syltet æbler, rugbrødsgrubbe samt urtedressing.

108,-

**

Rejecocktail på håndpillede rejer, med paprikadressing og salat.

108,-

**

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

108,-

**

Cremet hummerbisque serveret med jomfruhummerhaler og suppeurter.

98,-

**

Røget krøndyrkølle med cornichons, pinjekerner og rygeostecreme.

98,-

**

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

98,-

**

Tartelet med høns i asparges hertil purløg og cherrytomat.

98,-

**

Klassisk fransk løgsuppe serveret med ostegratineret brød.

88,-

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 – Ud af huset

Grillet oksemørbrad serveret med sæsonens grønt og pommes Anna,
hertil svampesauce og krydderurter.

218,-

**

Medaljon af Australsk oksefilet serveret med sæsonens grønt,
pomes kroket og sauce bordelaise.

218,-

**

Langtidsstegt kalveculotte serveret med løgpure, sæsonens garniture,
pomes Anna samt rødvinssauce.

208,-

**

Kalvesteg stegt som vildt serveret med waldorfsalat, smørdampede bønner,
hvide kartofler, brunede kartofler, surt og sødt samt vildtflødesauce

188,-

**

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

188,-

**

Flæskesteg med brunede og hvide kartofler, syltet dansk rødkål og skysauce.

188,-

Minimum 10 personer

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



Den Gamle Kro

Desserter – Ud af huset

Panna cotta med bourbonvanilje hertil sorbet is.

78,-

**

Nøddekurv med 3 forskellige is & hindbærcoulis.

88,-

**

Blåbær cheesecake, serveret med råsyltede bær.

88,-

**

Kroens favoritis, med nødder og chokolade.

88,-

**

Pandekager serveret med vaniljeis og chokolademousse.

88,-

**

Gateau marcel serveret med brombærcoulis og hindbærsorbet.

88,-

Minimum 10 personer

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



Den Gamle Kro

Natmad – ud af huset

Suppe (vælg imellem)

Cremet aspargessuppe, fransk løgsuppe eller jordskokkesuppe.

78,-

**

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

68,-

**

Frikadeller med agurkesalat, kold kartoffelsalat og rugbrød.

88,-

**

Tarteletter med høns i asparges hertil purløg og cherrytomat.

88,-

**

Ost og pølsebord tilhørende tilbehør og friskbagt brød.

108,-

**

Stegte kyllingelår hertil salat og friskbagt brød.

78,-

**

4 forskellige sliders (miniburger)

88,-

Minimum 10 personer

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