

KROEN

NR. _____



Smørrebrød fra kl.12-15:30

69.-	Fiskefilet, serveret på rugbrød, med hjemmerørt remoulade, brændt citron, caviart og urteslør	
69.-	Æg og rejer, serveret på rugbrød med hjemmerørt urtemayo & urteslør	
69.-	Cremet hønsesalat lavet på hjemmerørt mayonnaise, serveret på franskbrød, med bacon og syltede bøgehatte	
99.-	Bøf med spejlæg, bløde løg og rødbeder, serveret med rugbrød	

Hele dagen

109.-	Sprødstegte grøntsager, vendt i orlydej, serveret på kartoffelrösti med hjemmelavet basilikumspesto og toppet med friske urter	
135.-	Bøfsandwich med syltede løg, syltede agurker, rødbeder, hjemmerørt chilimayonnaise, friteret løg og skysauce	
35.-	Tilkøb af pommes	
145.-	Stjernesnud med sprødstegt fiskefilet, rejer, aioli, hjemmerørt dressing, brændt citron, urteslør og caviart	
145.-	Pariserbøf på smørstegt brød med friterede kapers, brændte syltede løg, karse, frisk peberrod, æggeblomme & rødbeder	

Aftenmenu fra kl. 17-21

109.-	Høns i asparges. Dansk høne, hjemmesyltede asparges og sprød butterdejsskal.	
109.-	Sprødstegte grøntsager, vendt i orlydej, serveret på kartoffelrösti med hjemmelavet basilikumspesto og toppet med friske urter	
199.-	Krogryde med svinemørbrad, kejserhatte, stegt chorizo & kartoffelrösti	
209.-	Smørstegt wienerschnitzel med ærter, vendt i brunet smør med persille, kartoffelrösti, friterede kapers og brændt citron	

Til de små – hele dagen

79.-	Høns i asparges. Dansk høne, hjemmesyltede asparges og sprød butterdejsskal.	
79.-	Røde pølser med pommes, snackgrønt og hummusdip	
79.-	Fiskefillet med pommes, snackgrønt og hummusdip	
89.-	Kyllingetenders med pommes, snackgrønt og hummusdip	

Dessert

89.-	Gammeldags æblekage	
89.-	Jordbærgrød med vaniljeis	

KROEN

NR. _____



Smørrebrød fra kl.12-15:30

69.-	Fiskefilet, serveret på rugbrød, med hjemmerørt remoulade, brændt citron, caviart og urteslør	
69.-	Æg og rejer, serveret på rugbrød med hjemmerørt urtemayo & urteslør	
69.-	Cremet hønsesalat lavet på hjemmerørt mayonnaise, serveret på franskbrød, med bacon og syltede bøgehatte	
99.-	Bøf med spejlæg, bløde løg og rødbeder, serveret med rugbrød	

Hele dagen

109.-	Sprødstegte grøntsager, vendt i orlydej, serveret på kartoffelrösti med hjemmelavet basilikumspesto og toppet med friske urter	
135.-	Bøfsandwich med syltede løg, syltede agurker, rødbeder, hjemmerørt chilimayonnaise, friteret løg og skysauce	
35.-	Tilkøb af pommes	
145.-	Stjernesnud med sprødstegt fiskefilet, rejer, aioli, hjemmerørt dressing, brændt citron, urteslør og caviart	
145.-	Pariserbøf på smørstegt brød med friterede kapers, brændte syltede løg, karse, frisk peberrod, æggeblomme & rødbeder	

Aftenmenu fra kl. 17-21

109.-	Høns i asparges. Dansk høne, hjemmesyltede asparges og sprød butterdejsskal.	
109.-	Sprødstegte grøntsager, vendt i orlydej, serveret på kartoffelrösti med hjemmelavet basilikumspesto og toppet med friske urter	
199.-	Krogryde med svinemørbrad, kejserhatte, stegt chorizo & kartoffelrösti	
209.-	Smørstegt wienerschnitzel med ærter, vendt i brunet smør med persille, kartoffelrösti, friterede kapers og brændt citron	

Til de små – hele dagen

79.-	Høns i asparges. Dansk høne, hjemmesyltede asparges og sprød butterdejsskal.	
79.-	Røde pølser med pommes, snackgrønt og hummusdip	
79.-	Fiskefillet med pommes, snackgrønt og hummusdip	
89.-	Kyllingetenders med pommes, snackgrønt og hummusdip	

Dessert

89.-	Gammeldags æblekage	
89.-	Jordbærgrød med vaniljeis	