

---

# KRO TISVILDE

---

## Aftenens menu Tonights menu

---

6 serveringer <b>395</b>	6 servings
<i>Deleforetter</i>	<i>Sharingstarters</i>
Ceviche på helleflynder i bergamotte og pære	Ceviche of halibot marinated in bergamot and pear
Friteret delica græskar med ansjos og salsa verde	Fried delica pumpkin with anchovies and salsa verde
Grillet tun med aubergine og friteret friggittellipeber	Grilled tuna with eggplant and fried friggittellipeber
<i>Hovedret</i>	<i>Maincourse</i>
Hjemmelavet maltagliati med cime di rapa, tomat og ansjos	Homemade maltagliati with cime di rapa, tomato and anchovies
<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i>
Profiteroles med kvædekompot og vanilje is	Profiteroles with quince compote and vanilla ice-cream
Inkl. vinmenu <b>725</b>	Incl. winemenu

---

### Forretter • Starters

Gillardeau østers 6 stk. med citron og rødvin vinaigre	<b>240</b>	Gillardeau oysters 6 pcs. with lemon and redwine vinaigre
Friteret delica græskar med ansjos og salsa verde	<b>105</b>	Fried delica pumpkin with anchovies and salsa verde
Ceviche på helleflynder marineret i bergamotte og pære	<b>145</b>	Ceviche of halibot marinated in bergamot and pear
Stegt pulpo med salat på borlotti bønner og n'duja	<b>145</b>	Fried pulpo with a borlotti bean salad and n'duja
Grillet tun med auberginepuré og friteret friggittellipeber	<b>165</b>	Grilled tuna with eggplantpuree and fried friggittellipeber
Jomfruhummer bisque med tomat og pan brioche	<b>175</b>	Langoustine bisque with tomato and pan brioche
Buratta med Ibérico de Bellota og syltet radicchio tardivo	<b>165</b>	Buratta with Ibérico de Belotta and pickled radicchio tardivo

### Hovedretter • Main courses

Hjemmelavet maltagliati med cime di rapa, tomat og ansjos	<b>175</b>	Homemade maltagliati with cime di rapa, tomato and anchovies
Grillet pighvar med zucchini og beurre blanc	<b>295</b>	Grilled turbot with zucchini and beurre blanc
Due med jordskok, granatæble og sky	<b>245</b>	Pigeon with jerusalem artichokes, pomegranate and sauce

### Desserter • Desserts

Hasselnød blomme tærte med mascaponecreme	<b>95</b>	Hazelnut plum tart with mascaponecreme
Profiteroles med kvædekompot og vanilje is	<b>95</b>	Profiteroles with quince compote and vanilla ice-cream

### Kroens oste-vogn • Our cheese cart

Forskelligt udvalg af oste		Different cheeses
3 stk.	<b>110</b>	3 pcs.
4 stk.	<b>155</b>	4 pcs.
6 stk.	<b>200</b>	6 pcs.

Hjemmebagt surdejsbrød med siciliansk olivenolie		Homemade sourdough bread with Sicilian oliveoil
filteret vand med eller uden brus 25,- pr. person		with filtered water: sparkling or still 25,- pr. person

Oplys venligst personalet om eventuelle allergener  
Please inform your waiter if you have any allergies