
KRO TISVILDE

Italiensk jule menu Italien christmas menu

4 serveringer 395	4 servings
<i>Forret</i>	<i>Starter</i>
Friteret vesterhavs torsk og artiskok med citronmayonnaise	Fried vesterhavs cod and artichokes with lemon mayonnaise
<i>Ind i mellem</i>	<i>In between</i>
Hjemmelavet agnolotti del plin med fyld af confiteret and	Homemade agnolotti del plin filled with confited duck
<i>Hovedret</i>	<i>Maincourse</i>
Porchetta på fritgående gris med sæsonbaseret garniture	Porchetta made on organic pork with seasonal garnish
<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i>
Piemontesisk hasselnødkage med zabaione og vanilje is	Piedmontese hazelnut cake with zabaione and vanilla ice-cream
Inkl. vinmenu 760	Incl. winemenu

Forretter • Starters

Gillardeau østers 6 stk. med citron og rødvinns vinaigre	240	Gillardeau oysters 6 pcs. with lemon and redwine vinaigre
Friteret vesterhavs torsk og artiskok med citronmayonnaise	135	Fried Vesterhavs cod and artichoke with lemon mayonnaise
Ceviche på helleflynder marineret i bergamotte og pære	145	Ceviche of halibot marinated in bergamot and pear
Dykfangede kammusling med blomkåls puré og brunet smør	160	Diver scallop with cauliflower puree and beurre noisette
Grillet tun med auberginepuré og friteret friggittellipeber	155	Grilled tuna with eggplantpuree and fried friggittellipeber
Jomfruhummer bisque med tomat og pan brioche	165	Langoustine bisque with tomato and pan brioche

Hovedretter • Main courses

Hjemmelavet agnolotti del plin med fyld af confiteret and	175	Homemade agnolotti del plin filled with confited duck
Grillet pighvar med fiolaro broccoli og beurre blanc	295	Grilled turbot with broccoli fiolaro and beurre blanc
Porchetta på fritgående gris med sæsonbaseret garniture	195	Porchetta made on organic pork with seasonal garnish

Desserter • Desserts

Piemontesisk hasselnødkage med zabaione og vanilje is	95	Piedmontese hazelnut cake with zabaione and vanilla ice-cream
Ricotta mynte tærte med konditeret citrus og sorbet	95	Ricotta mint tart with conditered citrus and sorbet

Kroens oste-vogn • Our cheese cart

Forskelligt udvalg af oste		Different cheeses
3 stk. 110		3 pcs.
4 stk. 155		4 pcs.
6 stk. 200		6 pcs.

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

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