



## Kroens sommer A'la carte

*Vælg forskellige deleretter til et festmåltid om bordet*

Serveres fra kl 13 - 22

---

### Havet

#### Østers

Le Gall eller Gillardeau

3 stk. 140,- / 6 stk. 240,- / 12 stk. 460,-

*Serveres med rødvin vinaigrette og citron*

#### Skaldyrsfad

Jomfruhummer, krabbeklør, 1/2 hummer, rejer og krebs

*Skal bestilles af minimum 2 personer, pr. person 595,-*

Caviar Gastro Unika Gold Selection 50 gr, blinis creme fraiche 750,-

Tatar af knivmusling med Gillardeau østers, caviar og agurk 245,-

Ceviche af helleflynder lavet på ananas og mango med koriander 125,-

Sardiner *eller* Boquerones serveret med grillet brød og citron 85,-

### De grønne

Gazpacho lavet på solmodne tomater med grillet brød 75,-

Artiskokhjerter med friske figer og parmesan 85,-

Burrata med tomater, basilikum og olivenolie 95,-

Unghane salat med nye kartofler, ærter, grillede bønner 145,-

Grøn salat med vinaigrette 65,-

### Fra grillen

Jomfruhummer med chili, hvidløg og citron 165,-

1/2 hummer, serveres med citron, aioli og brød 245,-

Lammekrone med rosmarin kartofler samt salvie-timian blanquette sauce 265,- *(serveres fra kl 18.00)*

### Det salte

Saltede mandler 45,- / Oliven 45,-

Rillette de canard 85,-

Charcuteri 165,-

Carpaccio af oksemørbrad med rucola og parmesan 155,-

### Det søde

Kroens sommer koldskål 45,-

Affogato; vaniljeis og espresso 65,-

Jordbær med vaniljeis 85,-

---

Friskbagt brød på mel fra Kornby mølle & pisket smør 35,-

Karaffel med eller uden brus 30,-