



Uge 29

Serveres fra kl 18 - 22 ved de hvide duge

Kroens sommermenu

Velkomst

Et glas mousserende vin

Vichyssoise lavet med agurk toppet med dild og ørredrogn

Forret

Stegt kammusling med yuzu og grape beurre blanc

Hovedret

Farseret vagtel serveret med stegte kantareller, ny kartofler
grillede majs og mørkel sauce

Dessert

Tærte med hyldeblomstmousse og danske jordbær

495,-

inklusive friskbagt surdejsbrød og filteret vand

Skaldyrsfad

Jomfruhummer, krabbeklør, 1/2 hummer, rejer og krebs
Serveres med aioli og brød

pr. person 595,-

Skal bestilles af minimum 2 personer

Østers

Vælg mellem:

Le Gall eller Gillardeau Østers

3 stk. 140,-

6 stk. 240,-

12 stk. 460,-

Serveres med rødvin vinaigrette og citron
