

MÅNEDENS MENU

Hver måned udvikler & sammensætter vores kokke en velsmagende 3-retters menu. Vores 3-retters menu er tilberedt af de bedste & mest friske råvarer for sæsonen.

Ønsker du en præsentation af menuen før du bestiller er du velkommen til, at spørge vores personale.

À LA CARTE

FORRETTER

THAILANDSK KOKOSSUPPE

Med kæmperejer, forårsløg, svampe & koriander 120 ,-

OKSEHALESUPPE

Klassisk kraftig suppe med kødfyld & urter 110 ,-

SPRØDE INDBAGTE TIGERREJER I PANKORASP & KÅBE

Med salat, salsa & hvidløgssbrød 135 ,-

KOLDRØGET LAKS

Hjemmerøget laks fra egen rygeovn med peberrodsskum 118 ,-

TAPASTALLERKEN TIL 2 PERSONER

Parma skinke, chorizo, salami, soltørret tomat, saltmandler, brød & smør 240 ,-

CARPACCIO AF DANSK WAGYU OKSE

Med Thise rav ost, tapenader, salat & god olivenolie 145 ,-

BAKSKULD - VESTJYSK EGNSRET

Letsaltet & røget ising stegt i smør med sauce ravigotte & sprødt rugbrød 120 ,-

HOVEDRETTER

KROENS SIGNATURRET - SARA'S THAI-GRYDE

Spicy wokret m. strimler af mør oksemørbrad & lynstegte friske grøntsager
Serveres m. stegte ris & æggepandekage

225 , -

CITRON TAGLIATELLE

Pastaret med ristede jomfruhummerhaler, tomat, persille & parmesanost

268 , -

HEL SMØRSTEGT RØDTUNGE À L'À MEUNIERE

Årstidens grønt, smørsause & små kartofler

348 .-

(Kan variere alt efter udbud)

BRAISERET MØR WAGYU OKSE FRA RETTRUPKÆR

Med sprøde søde kartofler & glaseret gulerod med honning

298 , -

VEGETAR HOVEDRET - STEGT TOFU

Med panang curry sauce, stegte grøntsager & sweet potato fries

225 , -

STEAK AF SYDAMERIKANSK BLACK ANGUS

250 g. mør Black Angus oksefilet

Med kryddersmør & kokkens valg af tilbehør

338 , -

CHATEAUBRIAND

Helstegt grillet midterstykke af mør oksemørbrad, der flamberes i cognac ved bordet med pebersauce, stegte svampe & kokkens valg af tilbehør

(Min. 2 personer)

Pris pr. person

385,-

DESSERTER

CHOKOLADEKAGE MED CHOKOLADEGANACHE

Bær og blodappelsin sorbet 118 ,-

TAPASDESSERT

Et udvalg af vores bedste kager & is 140 , -
Serveres m. forskelligt frugt

PANDEKAGER

Hjemmelavet vanilleis & frisk frugt 115 ,-

HJEMMELAVET SORBET

Den lette dessert 108 ,-

OSTETALLERKEN

Et udvalg af oste 135 , -
Serveres m. sødt, sprødt & hjemmebakket brød

SODAVAND / VAND / SAFT

SODAVAND, HANCOCK	38 ,-
SØBYGAARD ØKOLOGISK SAFT	
Hyldeblomst eller solbær	40 ,-
SAN PELLEGRINO FRIZZANTE - 50 cl.	50 ,-
ISVAND, KANDE	30 ,-

FADØL / FLASKEØL

FADØL, HANCOCK PILS - 25 cl.	37 ,-
FADØL, HANCOCK PILS - 50 cl.	62 ,-
HANCOCK HØKER BAJER, FLASKE - 33 cl.	40 ,-
HANCOCK BLACK, FLASKE - 33 cl.	40 ,-
HANCOCK SAAZ BREW, FLASKE - 70 cl.	
Mørk & fyldig øl	110 ,-
SPECIALØL, FLASKE - 50 cl.	80 ,-

HUSETS VIN

HVIDVIN, GLAS	80 ,-
RØDVIN, GLAS	85 ,-