



# AFTEN

## LANDMENU

Tempereret julekuller med lokale porrer, hjemmesyltet med tang & citron

\*

Hjemmelavet åben ravioli med pocheret æg, sprødt skind, svampe & foie gras  
sauce

\*

Juleand i variation med pastinak og persillerod, friteret salvie & sauce med  
salt orange

\*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

\*

Risalamande "2024"

Vælg 3 retter kr. 398 - 4 retter kr. 455 - 5 retter kr. 499

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

## KROENS JULEFROKOST

*Serveres løbende. Skal bestilles af hele bordet.*

Kroens hjemmesaltede sild med løg, fedt & karrysalat

\*

**Deleretter til hele bordet:**

Pandestegt fiskefilet med vores egen remoulade.

Gravad rundfisk med salat af lokale vinterurter.

Confit de Canard på "toast" med rønnebærgelé & syltet pastinak.

\*

Julegris med "rødkål", æble flæsk & chips

\*

Oste med nødder (TILKØB 98,-)

\*

Risalamande

**Pris pr. person: 398,-**

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"  
135,-

Kroens snacks  
55,-

## MÅNEDENS FISK

**Rødspætte**  
med braiseret fennikel, kapers,  
brunet smørsauce og kartofler  
298,-

## BØRNEMENU

Crudité (lille snack)  
\*  
Stegt fiskefilet med pommes frites  
150,-

## DESSERT

Ost fra Danmark og Frankrig  
3/6 slags  
80/135,-

Klassisk Risalamande  
110,-

Kroens Risalamande "2024"  
125,-

Cafe Gourmand  
valgfri kaffe &  
udvalgt sødt fra køkkenet  
148,-



*Ved allergier bedes I informere tjenerne*