

## ESPEHUS KRO

### A LA CARTE - FROKOST

#### Koldt

- Hyldeblomstsild med saltet citron, peberrodscreme og nye ærter 130,-  
Karrysild med æggesalat, sprøde kapers og rødløg 125,-  
'Sol over Rødovre' røget sild med peberrod, rødløg, rødbede, solbær og æggeblomme 150,-  
Sildebræt – 3 slags sild 220,-  
Rejesalat af håndpillede grønlandske rejer med smilende æg på brioche 185,-  
Kartoffelmad med løvstikkepesto, nye porre, og gammel knas sauce 105,-  
Tatar med fennikelolie, rygeostcreme, syltet fennikel og jordskokkechips 165,-  
Hønsesalat med ærter, bacon og urter 150,-

#### Lunt

- Fiskefilet af dansk rødspætte med remoulade og citron 145,-  
Fiskefilet af dansk rødspætte med rejesalat 180,-  
Tartelet med høns, og sommer grønt 180,-  
Pariserbøf med klassisk garniture 190,-

#### Dessert

- 3 oste fra nær og fjern 125,-  
Danske jordbær med nøddecreme, smørkage, og jordbær sorbet 110,-  
Stegte abrikoser med saltet karamel, sesam olie og vanilje flødeskum 95,-  
Espehus Petit fours 75,-

