

## ESPEHUS KRO – AFTEN



### **Tre Retter 395,-**

*Vinmenu 300,-*

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt  
Dagens fisk stegt med kirsebær, skaldyrsbisque og ramsløg kapers  
Danske jordbær med nøddecreme, smørkage og jordbær sorbet

### **Fem Retter 495,-**

*Vinmenu 450,-*

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt  
Nye løg med gammelknas, spinat og trøffel creme  
Grillet kammusling med ærter, lardo og estragon  
Kroens salsiccia med sauterede kantareller, majs, salvie og hønsesky  
Stegte abrikoser med saltet karamel, sesam olie og vanilje flødeskum

### **Syv Retter 645,-**

*Vinmenu 600,-*

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt  
Nye løg med gammelknas, spinat og trøffel creme  
Grillet kammusling med ærter, lardo og estragon  
Dagens fisk stegt med kirsebær, skaldyrsbisque og ramsløg kapers  
Kroens salsiccia med sauterede kantareller, majs, salvie og hønsesky  
Danske jordbær med nøddecreme, smørkage og jordbær sorbet  
Stegte abrikoser med saltet karamel, sesam olie og vanilje flødeskum

### **Tilvalg**

Kartoffelkompot 55,-

Ostetallerken 75,-

Petit four 75,-

*Hele bordet skal vælge samme menu  
Alle retter kan også bestilles a la carte*