

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, asparges, 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,-



ESPEHUS KRO

Espehus Frokost Menu 425,-

**skal vælges af hele bordet*

Hyldeblomstsild med saltet citron, peberrodscreme og nye ærter

Fiskefilet af dansk rødspætte med remoulade og citron

Tartelet med høns, og sommer grønt

Danske jordbær med nøddecreme, smørkage og jordbær sorbet

