

Espehus Kro



Kroens Påskebord

Fra 15.marts til og med 30. april

1. Servering

Karrysild med æble, rødløg og karse

Æggesalat med bacon, friterede kapers og purløg

Fiskefilet af dansk skrubbe med rørt remoulade og citron

Hertil serveres

Briochebrød

Friskbagt rugbrød

Pisket smør

Krydderfedt med timian og ristede løg

2. Servering

Tartelet med påskekylling, nye gulerødder, ærter, sennepsfrø og sauce supreme

3. Servering

Påskelam med grønne asparges, ramsløg og lammesauce

4. Servering

Rabarbertærte med vaniljeis

Kr. 575,- pr. person

*Kroens påskebord skal vælges af hele bordet

Vi tager forbehold for ændringer og udgået råvarer