

ESPEHUS KRO – AFTEN

Gældende fra d. 6. januar, 2026 – d. 15. marts, 2026



Tre Retter 450,-

Vin - Saftmenu 300,- / 250,-

Kroens grillede og røgede laks med friskostcreme, hyldeblomst, sennepsfrø, ørredrogn & hjertesalat
Nakkefilet grillet med zucchini, slagterbolsjer, syltede asier og sennepssauce
Yuzo-tærte med pistacie og brændt marengs

Fem Retter 550,-

Vin - Saftmenu 450,- / 400,-

Kroens grillede og røgede laks med friskostcreme, hyldeblomst, sennepsfrø, ørredrogn & hjertesalat
Saltbagte rødbeder i hibiscus, rygeostcreme, karamelliseret løgpuré og estragonsauce
Strandkrabbebisque med bergamotte, persillerod, æble og hasselnød
Grillet kyllingebryst med jordskokker, svampesky og purløgshollandaise
Yuzo-tærte med pistacie og brændt marengs

Syv Retter 675,-

Vin - Saftmenu 600,- / 500,-

Kroens grillede og røgede laks med friskostcreme, hyldeblomst, sennepsfrø, ørredrogn & hjertesalat
Saltbagte rødbeder i hibiscus, rygeostcreme, karamelliseret løgpuré og estragonsauce
Strandkrabbebisque med bergamotte, persillerod, æble og hasselnød
Sæsonens fisk på crouton med urter, glaseret gulerødder, citronette sauce med ørredrogn
Grillet kyllingebryst med jordskokker, svampesky og purløgshollandaise
Nakkefilet grillet med zucchini, slagterbolsjer, syltede asier og sennepssauce
Yuzo-tærte med pistacie og brændt marengs

Tilvalg

3 slags ost med nødder i portvin, og knækbrød 75,-

Kroens Nakkefilet

Nakkefilet grillet med zucchini, slagterbolsjer, syltede asier og sennepssauce 285,-

Hele bordet skal vælge samme menu

Vi tager forbehold for ændringer i menuen eller udgåede råvarer