

ESPEHUS KRO

A LA CARTE - FROKOST



Koldt

Kryddersild med grillet mandarin, kumquat, og mizunasalat 135,-

Karrysild med æggesalat, kapers og æble 140,-

'Sol over Rødovre' røget sild m. peberrod, rødløg, rødbede, solbær og æggeblomme 160,-

Sildebræt – 3 slags sild 230,-

Kroens røget og grillet laks med friskost, og ørredrogn, serveret med sprød salat 160,-

Rejesalat af håndpillede rejer med smilende æg på surdejsbrød 190,-

Kartoffelmad med urtepesto, porre, og sauce på havgus 125,-

Tatar med fennikelolie, rygeostcreme, syltet fennikel, og friteret persillerod 175,-

Hønsesalat med syltede svampe, bacon, knoldselleri, og æble på surdejsbrød 165,-

Lunt

Fiskefilet af dansk skrubbe med remoulade og citron 160,-

Fiskefilet af dansk skrubbe med rejesalat 190,-

Pariserbøf med klassisk garniture 220,-

Tartelet med kylling, syltede løg, gulerødder, sennepsfrø og sauce supreme 180,-

Dessert

Abrikos med saltet karamel, ristet sesam og crème chantilly 100,-

3 slags oste fra nær og fjern 125,-

Allergener bedes oplyses til personalet ved ankomst

Vi tager forbehold for ændringer i menuen eller udgået råvarer

ESPEHUS KRO



Espehus Frokost Menu 425,-

**skal vælges af hele bordet*

'Sol over Rødovre' røget sild m. peberrod, rødløg, rødbede, solbær og æggeblomme

Fiskefilet af dansk skrubbe med remoulade og citron

Tartelet med kylling, syltede løg, gulerødder, sennepsfrø og sauce supreme

Abrikos med saltet karamel, ristet sesam og crème chantilly

ESPEHUS KRO



Espehus Frokost Menu 425,-

**skal vælges af hele bordet*

'Sol over Rødovre' røget sild m. peberrod, rødløg, rødbede, solbær og æggeblomme

Fiskefilet af dansk skrubbe med remoulade og citron

Tartelet med kylling, syltede løg, gulerødder, sennepsfrø og sauce supreme

Abrikos med saltet karamel, ristet sesam og crème chantilly