

ESPEHUS KRO – AFTEN



Tre Retter 450,-

Vinmenu 300,-

Kroens gravad laks med rævesovs, friskost, og ørredrogn, serveret med sprød salat

Sprødstegt confiteret andelår med æbleflæsk, og pebersovs

Chokolademousse med brombær, saltet karamel sauce og citroncurd

Fem Retter 550,-

Vinmenu 450,-

Kroens gravad laks med rævesovs, friskost, og ørredrogn, serveret med sprød salat

Rimmet kammusling med peberrodspanna-cotta, æble, og purløg

Smørpocheret fisk med sauce grenobloise, røget friskost og citroncreme

Glaseret skinke med kartoffelmos, asier, sennepssauce og vesterhavsost

Chokolademousse med brombær, saltet karamel sauce og citroncurd

Syv Retter 675,-

Vinmenu 600,-

Kroens gravad laks med rævesovs, friskost, og ørredrogn, serveret med sprød salat

Rimmet kammusling med peberrodspanna-cotta, æble, og purløg

Tatar med friskostcreme, syltede bøgehatte og surdejscrunch

Smørpocheret fisk med sauce grenobloise, røget friskost og citroncreme

Sprødstegt confiteret andelår med æbleflæsk, og pebersovs

Okse bavette med kartofler, grillet broccolini, urtesalat og skysauce med urteolie

Chokolademousse med brombær, saltet karamel sauce og citroncurd

Tilvalg

Kartoffelkompot 55,-

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

Udskiftning til Steak bavette +75,-

Kroens bøf

Okse bavette med kartofler, grillet broccolini, urtesalat og skysauce med urteolie 325,-

Hele bordet skal vælge samme menu

Vi tager forbehold for ændringer i menuen eller udgåede råvarer