



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 påsekylning, nye gulerødder, ærter, sennepsfrø og sauce
supreme

3. Servering

Paskelam 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