

# ESPEHUS KRO – AFTEN

*Gældende fra d. 1. Maj, 2026 – d. 30. juni, 2026*



## **Tre Retter 450,-**

*Vinmenu 300,- / Saftmenu 250,-*

Kroens grillet og røgede laks med friskostcreme, sennepsfrø og lakserogn, serveret m. sprød salat  
Grillet kyllingebryst med stegte hvide asparges, sauce suprémé og syltede kumquats  
Rabarbertærte med vaniljecremefraiche

## **Fem Retter 550,-**

*Vinmenu 450,- / Saftmenu 400,-*

Grønne asparges, sprød brioche og luftig citronmayonnaise  
Kroens grillet og røgede laks med friskostcreme, sennepsfrø og lakserogn, serveret m. sprød salat  
Tatar med fennikelfrø olie, og ærter  
Grillet kyllingebryst med stegte hvide asparges, sauce suprémé og syltede kumquats  
Rabarbertærte med vaniljecremefraiche

## **Syv Retter 675,-**

*Vinmenu 600,- / Saftmenu 500,-*

Kroens grillede og røgede laks med friskostcreme, hyldeblomst, sennepsfrø, ørredrogn & hjertesalat  
Grønne asparges, sprød brioche og luftig citronmayonnaise  
Tatar med fennikelfrø olie, og ærter  
Smørpocheret fisk med nye spæde grøntsager, rygeost, citron og hasselnødder  
Grillet kyllingebryst med stegte hvide asparges, sauce suprémé og syltede kumquats  
Grillet nakkefilet med broccolini, råsyltede nye løg, kartoffelmos med timian og skysauce  
Rabarbertærte med vaniljecremefraiche

## **Tilvalg**

3 slags ost med nødder i portvin, og knækbrød 125,-

*Vi tager forbehold for ændringer i menuen eller udgåede råvarer  
Hele bordet skal vælge samme menu*