

Strandmøllekroens store julebuffet

Serveres hver fredag og lørdag aften samt søndag frokost fra den 17. November til og med den 22. december

-

Det kolde bord

3 slags sild – kapers – creme fraiche - rødløg.

Pil selv rejer – citronmmayo

Smilende æg - tørret tomat - basilikums vinaigrette - kapers - urteemulsion

Røget lakserilette – urtedressing - kapers – syltede tomater

Rosastegt roastbeef - peberrod - ristede løg - remoulade - kapers

Kålsalat med honning - appelsin - tyttebær - valnødder

Hvidløgsbagte beder - pære - rygeost - boghvede - timian

Bælgfrugtsalat - urter - citron - feta - peberfrugt

Kroens maltbrød – rugbrød – smør

—

Det lune bord

Stegte fiskefrikadeller med citron og urter - serveret med remoulade & citron.

Kroens tarteletter på høns, fed flødesauce med muskatnød - ærter - gulerødder.

Klassisk flæsketeg.

Kroens julemedister

Confiterede andelår

Flødekartofler med hvidløg - chili - muskatnød

Karamelliseret rødkål - appelsin - stjerneanis - kanel

Fedtede frikadeller.

Leverpostej – stegte svampe – bacon.

Mormor sauce tilsmagt jul.

Røget bearnaise.

—

Ostebordet & søde sager

Udvalg af oste med sødt - surt - sprødt - salt

Ris a la mande med kirsebærsauce

Julesmåkager

—

Julebuffet - Fredag og lørdag aften samt søndag frokost 399,-

Advents søndage 449,-

Børn 0-2 gratis - børn 3-10 år 199,-

-

Fredag og lørdag aften. Ankomst mellem 17.00 - 20.15. lukker 23.00

Buffeten står fremme til kl. 21.00. Herefter er det kun dessert og ost der vil blive stående til kl. 22.00

-

Søndag frokost. Ankomst mellem 11.30.- 14.30. Lukker 17.00

Buffeten står fremme til kl. 15.30. Herefter er det kun dessert og ost der vil blive stående til kl. 16.00

-

Der serveres ikke a la carte de tidspunkter julebuffeten serveres.

Vi tager forbehold for ændringer i menuen

KROENS MENU

KROENS MENU

399 KR

VINMENU - 2 GLAS

199 KR

FORRET - SERVERES FAMILY STYLE

Kroens maltbrød med solsikkekerner med pisket smør

Græskarsuppe - hummerhale - feta - cognac - urteolie

Hvidløgsbagte beder - rygeost - valnødder - boghvede - pære

Oksetatar - eddikepulver - løgglace - borettanaløg

HOVEDRET - SERVERES PORTIONS ANRETTET - VÆLG MELLEM

PORTOBELLO

Frisk salsa verde

DAGENS FISK

Beurre blanc på østers

CONFITERET ANDELÅR

Portvinsglace

Til alle hovedretter serveres

palmekål - svampe - urtekartofler

KROENS JULEBORD

Serveres family style.

1. Servering

Maltbrød - solsikkekerner - pisket smør

Rødspættefilet - grønkålsremoulade - glaskål - citrongelé - ørredrogn - dild

Rejer - citron - spejlæg - Vesterhavssost - purløg

Sprød tartelet - kylling i asparges

Tilvalg af sennepssild - sur og sød løgsalat - kapers - fennikel - smilende æg 69,-

2. Servering

Leverpostej med røget marv - svampe - bacon - hvidløgsbagte rødbeder - karse

Confit af and - rødbedehummus - råsyltet rødkål - appelsin glace - tyttebær

Flæskesteg - flæskesvær - råsyltet rødkål - agurkesalat - sennepsmayo - tyttebær

A LA CARTE

FORRET

GRÆSKARSUPPE

149 KR

Hummerhale - feta - cognac - urteolie

HVIDLØGSBAGTE BEDER

129 KR

Rygeost - valnødder - boghvede - pære

Tilføj gravad lammemørbrad

49 KR

RØGET ÅL

189 KR

Kål - citron & løgemulsion - løgsalat

OKSETATAR

129 KR

Eddikepulver - løgglace - borettanaløg - løgemulsion

HOVEDRETTER

PORTOBELLO SVAMP

225 KR

Frisk salsa verde

DAGENS FISK

245 KR

Beurre blanc på østers

CONFITERET ANDELÅR

245 KR

Portvinsglace

BØF AF OKSEMØRBRAD

345 KR

Portvinsglace

Til alle hovedretter serveres palmekål - svampe - urtekartofler

TILVALG TIL HOVEDRETTE

Fritter - Vesterhavssost - trøffelemulsion

79 KR

Stegt foie gras

59 KR

TIL VORES SMÅ VENNER

BØRNE LASAGNE

99 KR

Friteret kartoffelbåde - ketchup

DAGENS IS

89 KR

Chokoladesovs - yoghurtcrumble

SØDE SAGER OG OST

OSTEBRÆT

129 KR

3 slags oste - sødt - salt - surt - sprødt

RIS A LA MANDE

89 KR

Kirsebærsauce - mandelsplinter

Tilvalg af is på Amarena kirsebær

20 KR

KØKKENCHEFENS JULEKLEJNER

89 KR

Bergamotcreme - vaniljecreme - kardemomme

SØDT TIL KAFFEN

69 KR

Flødebolle - valnøds mousse - macaron