

# VELKOMMEN TIL STRANDMØLLEKROEN

Om aftenen er der både mulighed for a la carte samt kroens hyggelige uformelle aftenmenu

## KROENS MENU

### **KROENS MENU**

**398 KR**

### **VINMENU - 2 GLAS**

**199 KR**

### **FORRET - SERVERES FAMILY STYLE**

Kroens maltbrød med solsikkekerner med pisket smør

Majroer - bergamot

Ceviche på laks - ærtcreme - vinaigrette på lime, honning, koriander, chili, skalotteløg - syltet  
blegselleri

Oksetatar - Chimichurri - borettane løg - sprøde kartoffelchips

### **HOVEDRET - SERVERES PORTIONS ANRETTET - VÆLG MELLE**

Confiteret græskar - salsa verde - urtesalat

Dagens fisk - skaldyrssauce med hummerkød

Araignée fra glad grisebasse - rødvinsauce

Til alle hovedretter serveres cherry tomat - bladbeder - pure - urtekartofler med chili og hvidløg

# A LA CARTE

## FORRET

**POCHERET PÅ LAKS** 129 KR

Ærtecreme - salsa verde - syltet blegselleri

**SOFT SHELL CRABS** 139 KR

Tatarsauce - fennikel - dild - ærtecreme

**STEGT FOIE GRAS** 139 KR

Smørstegt brød - løg & brombærkompot - syltede svampe - ristede mandler

**OKSETATAR** 129 KR

Chimichurri - borettane løg - sprøde kartoffelchips

## HOVEDRETTER

**CONFITERET GRÆSKAR** 225 KR

Frisk salsa verde - urtesalat

**DAGENS FISK** 245 KR

Skaldyrssauce med hummerkød

**ARAIGNÉE FRA GLAD GRISEBASSE** 245 KR

Rødvinsauce

Til alle hovedretter serveres cherry tomat - bladbeder - pure - urtekartofler med chili og hvidløg

**OKSEMØRBRAD AF KORNFORDRET URUGUAYSK OKSE** 345 KR

Bearnaise - fritter med revet ost - cherry tomat - bladbeder - pure

# TILVALG TIL HOVEDRETTE

Fritter - revet ost - trøffelemulsion 79 KR

Stegt foie gras 59 KR

## TIL VORES SMÅ VENNER

**PASTA & KØDSOVS 99 KR**

Revet ost

**CHOKOLADEKAGE 89 KR**

Vaniljeis - knas

## SØDE SAGER OG OST

**OSTEBRÆT 129 KR**

3 slags oste - røgede mandler - kvædekompot - ristet maltbrød

**GATEAU MARCEL 89 KR**

Bærcoulis - yoghurt crumble - vaniljeis

**ÆBLEKAGE 89 KR**

Knas - flødeskum - vaniljecreme

**DAGENS IS 69 KR**

Knas på havre og yoghurt

**SØDT TIL KAFFEN 79 KR**

Flødebolle - pofiterols - macaron