

**Fra den 17. november til den 22. december er der dømt på jul på kroen.**

Ved booking over 8 personer skal der forudbestilles senest dagen før samt enten vælges julebordet eller 3 ens valgfrie smørrebrød.

## **STRANDMØLLEKROENS STORE JULEBORD**

Serveres som share food på midten af bordet

### **1. SERVERING**

**399 KR**

Rødspættefilet - grønkålsremoulade - glaskål - citrongelé - ørredrogn - dild

Rejer - citron - spejlæg - Vesterhavssost - purløg

Gravad laks - rævesauce - friskost - saltede valnødder - dild

### **2. SERVERING**

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

Sprød tartelet - velouté af confiteret and - hasselnød

Glaseret juleskinke - flæskesvær - karamelliseret rødkål - agurkesalat

### **TILVALG TIL DIT FROKOSTBORD**

#### **SENNEPSSILD**

**69 KR**

Sur og sød løgsalat - kapers - fennikel - smilende æg

#### **DESSERTEN**

**89 KR**

Ris a la mande - mandelsplinter - kirsebærsauce

## A LA CARTE SMØRREBRØD

### VEGETARISK

#### HVIDLØGSBAGTE BEDER & RYGEOST

129 KR

Boghvede - timian

#### SMILENDE ÆG & TOMAT

129 KR

Soltørret tomater - kapers - basilikum - romanesco - boghvede

### SILD

#### SENNEPSSILD

129 KR

Smilende æg - kapers - æble - fennikel

#### STEGT SILD

139 KR

Karmmeliseret løg - dild - sennep - peberrod - æble

### FISK & SKALDYR

#### SPEJLÆG OG HÅNDPILLEDE REJER

139 KR

Purløgsemulsion - Vesterhavssost - citrongelé

#### RØDSPÆTTEFILET

139 KR

Grønkålsremoulade - glaskål - citrongelé - ørredrogn - dild

#### RØDSPÆTTEFILET & HÅNDPILLEDE REJER

159 KR

Skagenrører - glaskål - citrongelé - syltede rødløg

**RØDSPÆTTEFILET & HUMMERSALAT**

169 KR

Skagenrører med hummer - glaskål - citrongelé - syltede rødløg

**RØGET ÅL**

169 KR

Grøntkål - løgsalat - smilende æg - mayo

**KØD****HVIDLØGSBAGTE BEDER & GRAVAD LAMMEMØRBRAD**

159 KR

Boghvede - timian - rygeost

**CARPACCIO AF KRONDYRSFILET**

169 KR

Stegt foie gras - trøffelemulsion - ristede hasselnødder

**STEGT UNGHANEBRYST**

139 KR

Karry & mangoemulsion - søde og syrlige tyttebær - knas på sprødt kyllingeskind - saltede mandler

**CONFIT AF ANDELÅR**

139 KR

Rødbedehummus - råsyltet rødkål - orangesovs

**PULL PORT AF JULEGRIS**

129 KR

Kroens flæskesvær - karamelliseret rødkål - agurkesalat - rødløg

**KROENS LEVERPOSTEJ MED RØGET MARV**

139 KR

Svampe - bacon - hvidløgsbagte rødbeder - karse

**RØRT OKSETATAR**

129 KR

Østersemulsion - eddikepulver - løgglace - botanaløg

# TIL VORES SMÅ VENNER

99 KR

## BØRNELASAGNE

Fritter - ketchup

## BØRNEIS

69 KR

Vaniljeis og chokolade

# DESSERT OG OST

## OSTEBRÆT

129 KR

3 slags oste - sødt - salt - surt - knækbrød

## CHEFENS KLEJNER

89 KR

Bergamot curd - is

## RIS A LA MANDE

89 KR

Kirsebærsauce - mandelsplinter

## SØDT TIL KAFFEN

69 KR

Flødebolle - valnødsmousse - macaron

# Strandmøllekroens store julebuffet

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

## Det kolde bord

3 slags sild – kapers – creme fraiche - rødløg.

Pil selv rejer – citronmmayo

Dild kogte flodkrebs

Håndpillede rejer - smilende æg - urteemulsion

Røget lakserilette – urtedressing - kapers – syltede tomater

Grønkålssalat med honning - appelsin - valnødder

Waldorfssalat - vindruer - æbler - kål - chokolade

Kroens maltbrød – rugbrød – smør

—

## Det lune bord

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

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

Juleskinke glaseret med senneps- & brunfarin.

Æbleflæsk.

Confiterede andelår og kartofler.

Andesauce smagt til med appelsin.

Karmeliseret rødkål.

Fedtede frikadeller.

Leverpostej – stegte svampe – bacon.

Røget bearnaise.

—

# Ostebordet

Udvalg af danske oste med sødt - surt - sprødt - salt

## Det søde bord

Ris a la mande med kirsebærsauce

Dagens søde sager

Fredag og lørdag julebuffet 399,-

Søndag 399,-

Børn 0-2 gratis - børn 3-10 år 199,-

Fredag og lørdag aften. Ankomst mellem 17.00 - 19.30. 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 alacarte de tidspunkter julebuffeten serveres.

Vi tager forbehold for ændringer i menuen