

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

Ved booking over 7 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

Sprød tartelet - velouté af confiteret and - hasselnød

### **2. SERVERING**

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

Confit af and - rødbebedehummus - råsyltet rødkål - orangesovs - tyttebær

Flæskesteg - kroens flæskesvær - råsyltet rødkål - agurkebånd - tyttebær

### **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 - pære

### SMILENDE ÆG & TOMAT

129 KR

Soltørret tomater - basilikum - romanesco - puffet kapers

## SILD

### SENNEPSSILD

129 KR

Smilende æg - kapers - æble - fennikel

### KARRYSILD

129 KR

Smilende æg - kapers - æble - fennikel

### STEGT SILD

139 KR

Karamelliseret løg - dild - sennepskorn - peberrod - æble

# FISK & SKALDYR

## SPEJLÆG OG HÅNDPILLEDE REJER

139 KR

Purløgsemulsion - Vesterhavost - 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

189 KR

Kål - citron & løgemulsion - løgsalat

# KØD

## HVIDLØGSBAGTE BEDER & GRAVAD LAMMEMØRBRAD

159 KR

Boghvede - timian - rygeost

## CONFIT AF AND

139 KR

Rødbehummus - råsyltet rødkål - orangesovs - tyttebær

## FLÆSKESTEG AF JULEGRIS

129 KR

Kroens flæskesvær - råsyltet rødkål - agurkebånd - tyttebær

## KROENS LEVERPOSTEJ MED RØGET MARV

139 KR

Svampe - bacon - hvidløgsbagte rødbeder - karse

## RØRT OKSETATAR

129 KR

løgemulsion - eddikepulver - løgglace - botanaløg - sprød grønkål

# TIL VORES SMÅ VENNER

99 KR

## BØRNE PASTA

Kødsovs - revet ost

## 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 - vaniljecreme

## RIS A LA MANDE

89 KR

Kirsebærsauce - mandelsplinter

## SØDT TIL KAFFEN

69 KR

Flødebolle - valnødsmousse - macaron