

ESPEHUS KRO



Tre Retter 395,-

Vinmenu 300,-

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt
Grillet Rokkedahl kylling med majs, salvie, syltede komquats og sauce supreme
Danske jordbær med nøddecreme, smørkage og jordbær sorbet

Fem Retter 495,-

Vinmenu 450,-

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt
Nye løg med gammelknas, spinat og trøffel creme
Grillet Rokkedahl kylling med majs, salvie, syltede komquats og sauce supreme
Stegte abrikoser med saltet karamel, sesam olie og vanilje flødeskum
Tilvalg: Ribeye 100,-

Syv Retter 645,-

Vinmenu 600,-

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt
Nye løg med gammelknas, spinat og trøffel creme
Grillet kammusling med ærter, lardo og estragon
Stegt fisk med røget selleripuré, stegte kantareller, vaniljesmør og skaldyrsbisque
Grillet Rokkedahl kylling med majs, salvie, syltede komquats og sauce supreme
Danske jordbær med nøddecreme, smørkage og jordbær sorbet
Stegte abrikoser med saltet karamel, sesam olie og vanilje flødeskum
Tilvalg: Ribeye 100,-

Tilvalg

Kartoffelkompot 55,-

Ostetallerken 75,-

Petit four 75,-

Hele bordet skal vælge samme menu

ESPEHUS KRO



Forretter

Gule beder med hyldeblomst, sennep og saltet yoghurt 140,-

Nye løg med gammelknas, spinat og trøffel creme 140,-

Grillet kammusling med ærter, lardo og estragon 155,-

Hovedretter

Stegt fisk med røget selleripuré, stegte kantareller, vaniljesmør og skaldyrsbisque 275,-

Grillet Rokkedahl kylling med majs, salvie, syltede komquats og sauce supreme 260,-

Grillet ribeye med sauterede majroe, trøffel og spinatpuré og pebersauce 295,-

Desserter

Oste fra nær og fjern 125,-

Danske jordbær med nøddecreme, smørkage og jordbær sorbet 110,-

Stegte abrikoser med saltet karamel, sesam olie og vanilje flødeskum 95,-

Petit four pr. person 75,-

Tilvalg

Kartoffelkompot 55,-