

KORPORALSKROEN

GRUNDLAGT 1736



Menu

KORPORALSKROEN

GRUNDLAGT 1736

Frokost

2 slags sild med karrysalat, kapers, rødløg og dild.	75,-
Lun stegt sild i eddike med rødløg.	95,-
Varmrøget laks med sprød salat og purløgscreme.	105,-
Kartoffelmad med purløgscreme.	98,-
3 stykker smørebrød Æg og rejer, mørbradbøf med bløde løg og roastbeef.	165,-
Paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade eller med rejer og hjemmelavet mayonnaise.	110,- / 125,-
Stjerneskud med paneret og dampet rødspættefilet, asparges, rejer, mayonnaise og rød dressing.	185,-
Rørt tartar af friskhakket kalveinderlår med pickles, kapers, rødløg, æggeblomme og peberrod.	165,-
Pariserbøf af friskhakket oksekød med hjemmesyltet rødbeder, pickles, kapers, rødløg, æggeblomme og peberrod.	175,-
Camembert med ristede brød og solbærsyltetøj.	120,-
Gammel ost med sky, løg og fedt.	105,-
Dagens kage med bær og hjemmelavet sorbet.	75,-

Serveres kl. 12.00-15.00

KORPORALSKROEN

GRUNDLAGT 1736

Frokost

Kroens fadanretning (min. 2 couverter)

pr. couv. 275,-

2 slags sild, paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, æg med rejer og hjemmelavet mayonnaise, hjemmerøget lakserilette, svinemørbradbøf med svampe a la creme, tarteletter med høns i asparges og 2 slags oste.

Frokostmenuen

Forret

Laksetatar.

Hovedret

Oksebøf med variationer af grøntsager samt rødvinsglace.

Dessert

Pandekage med vaniljeis og bær.

2 retter 275,-

3 retter 295,-

KORPORALSKROEN

GRUNDLAGT 1736

Forretter

Varmrøget laks Purløgscreme, citron og krydderurter.	105,-
Flamberede tigerrejer med hvidløg/chili på kold avokadocreme.	140,-
Rørt tatar med smørristet brød.	175,-
Månedens forret	Dagspris

Aperitifs

Passion Attraction Cocktail	57,-
Cava Brut	69,-
Cava Brut Rosado	69,-
Aperol Spritz	79,-
Gin & Tonic	95,-

KORPORALSKROEN

GRUNDLAGT 1736

Hovedretter

Wienerschnitzel med ærter, pommes saute, sky sauce og dreng.	240,-
Rib-eye steak, 250 g eller 300 g med rødvinssauce eller bearnaise, pommes frites og dagens garniture.	295,- / 335,-
Peberbøf (min. 2 personer) Flamberes ved Deres bord. Serveres med pebersauce, dagens ganiture og pommes rissoles	395,-
Tournedos med bearnaise og rødvinssauce, dagens garniture og pommes rissoles.	355,-
Lammechops med rosmarinsky.	279,-
Kalvefrikassé med nye kartofler.	255,-
Dagens vegetariske Spørg venligst betjeningen.	Dagspris
Dagens fisk Spørg venligst betjeningen.	Dagspris
Månedens menu 2 eller 3 retter.	295,- / 340,-
	Tilkøb af ost +95,-

Serveres kl. 17.00-21.00

KORPORALSKROEN

GRUNDLAGT 1736

Desserty

Camembert med ristede brød og solbærsyltetøj.	120,-
Chokoladefondant med coulis, bær og is.	120,-
Crêpes Suzettes (min. 2 personer) Flamberes ved Deres bord.	155,-
Isdessert 3 kugler is med coulis og bær.	105,-
Ostetallerken Ostemandens udvalg med årstidens tilbehør.	155,-

Dessertvine

	Glas
Banfi - Rosa Regale, Brachetto	75,-
Lhéraud - Pineau Blanc	79,-
Taylor's - Late Bottled Vintage	74,-
Taylor's - Historical Reserve Tawny	89,-
Bertani - Recioto della Valpolicella	79,-
