

Kromenuer



Der kan frit vælges mellem retterne

- | | | |
|----|--|-------|
| 1) | Wienerschnitzel <i>grisemørbrad</i>
m. stegte kartofler, frisk grønt og smørsauce
Hjemmelavet is
m. frisk frugt | 265,- |
| 2) | Rejecocktail m. flute
Dansk bøf
m. kartofler, sauce og surt | 265,- |
| 3) | Aspargessuppe
m. kødboller og flute
Stegt rødspætte
m. kartofler og sauce | 275,- |
| 4) | Kyllingefilet
Sauce barbeque, frisk grønt og røsti
Pandekager
m. is | 275,- |

Oplysning om allergener:

Ved spørgsmål angående indhold af allergener
ingredienser i vores mad/retter
kontakt venligst personalet

Ønskes seniorportioner - sig det gerne til personalet
prisen er dog uændret

Forretter

Rejecocktail m. flute	91,-
3 Canapé de luxe rejer – laks – røget filet på franskbrød	85,-
6 Vinbjergsnegle m. flute, ost og hvidløg	79,-
Røget lakserulle m. slikasparges, peberrodssalat og flute	91,-
Bresaola <i>italiensk, lufttørret okseinderlår</i> m. røræg, slikasparges og flute	85,-

Supper

Aspargessuppe m. kødboller og flute	76,-
Hummersuppe m. rejer og flute	80,-
Løgssuppe m. ostebrød	76,-

Fisk



Dampet Laks 250,-
m. hummersauce, grøntsager og kartofler

Stegt eller kogt Rødspætte 225,-
m. kartofler og sauce

Vegetar

Vegetarbøf 185,-
m. bagt kartoffel, pommes frites, bearnaise, grønt

Vegetarburger 135,-
m. pommes frites

Salatbar 98,-
som selvstændig ret, med flute og smør

Hvidløgsflute 45,-
pr. person

Kødretter

alle retter serveres med salat

Wienerschnitzel <i>grisemørbrad</i> m. frisk grønt, stegte kartofler og smørsauce	209,-
Mørbradbøf <i>grisemørbrad</i> m. champignon, surt, kartofler og brun sauce	199,-
Jægerpande <i>grisemørbrad i paprikasauce</i> m. pommes frites	205,-
Dansk Bøf <i>hakket oksekød</i> m. løg, brun sauce, kartofler og surt	185,-
Engelsk Bøf <i>oksefilet ca. 250 g</i> m. kartofler, smørsauce, bløde løg og surt	245,-
Fransk Bøf <i>oksefilet ca. 250 gr</i> m. smørgarniture, pommes frites, bagt kartoffel og frisk grønt	258,-
Bøf Bearnaise <i>oksefilet ca. 250 gr</i> m. pommes frites, bagt kartoffel og frisk grønt	274,-
Gordon Bleu <i>grisemørbrad</i> m. stegte kartofler, smørsauce og frisk grønt	240,-
Ekstra tilbehør	25,-

Specialiteter



minimum 2 kuverter
salat til alle retter

Peberbøf *oksefilet ca. 300 gr* 326,-
m. bagt kartoffel, pommes frites og frisk grønt
Sauce: m. madagaskarpeber

Vinbondens Mørbrad *grisemørbrad* 291,-
m. bagt kartoffel, pommes frites og frisk grønt
Sauce: m. løg, bacon og vindruer

Kromandens Tournedos *oksemørbrad ca. 300 gr* 331,-
m. bagt kartoffel, pommes frites og frisk grønt
Sauce: m. løg og bacon

Chateaubriand á la Agerskov *oksemørbrad ca. 300 gr* 341,-
m. hvidløg, bagt kartoffel, pommes frites og frisk grønt
Sauce: bearnaise

Der må påregnes ca. 45 min tilberedningstid

Diverse

1/2 Kylling 105,-
m. pommes frites og surt

Lille Hakke Bøf 118,-
m. pommes frites

Hjemmelavet Burger 145,-
m. pommes frites

Lille Fransk Bøf 175,-
m. bagt kartoffel, smørgarniture og tomatsalat

Dessurter



Hjemmelavet is m. chokoladesauce og frisk frugt	78,-
Ostetallerken m. friske oste og flute	82,-
Pandekager m. is	82,-
Chokoladeskåle m. is og frisk frugt	78,-
Banana Split banan, is og chokoladesauce	80,-
Crêpes Suzette <i>min. 2 kuverter</i> flamberede pandekager og is	95,-