Abendmenü Fortsetzung

Veganes Menü Vorspeisen:

Salat der Saison
mit in Salz Gerösteten Kürbiskernen, Rauchmandeln
und roten Zwiebeln 98,-

Mittagssalat - mit Brot und Öl 128,-

Hauptgänge:

Gefüllte Paprika
mit Gemüse und Nüssen, Tomatensauce und Beilage
und Kartoffeln 198,-

Kindermenü:

Die kleine Meerjungfrau
Fischfilet mit Pommes und Remoulade/Ketchup 129,-

Der Schweinejunge
Wiener Schnitzel, Pommes Sautées und Buttersauce 139,-

Däumelinchen
mit Vanilleeis und Schokoladensauce 65,-

Der fliegende Koffer
Hausgemachter Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensauce 75,-

Nachtisch:

Crêpe Suzette
hausgemachte Pfannkuchen mit Orangensauce,
flambiert in Cognac. Serviert mit Vanilleeis 138,-

Mutter Sams Apfel-Rhabarber
mit Mandelstreuseln, braunem Zucker, Haferflocken
und Vanilleeis 110,-

Mandeltorte
mit Marzipan und Karamell. mit Eis serviert.
(vegan und glutenfrei) 118,-

Das Hausgemachte Eis des Gasthauses
hausgemachtes Parfait-Eis mit belgischer Schokolade
und Maracuja 110,-

Brie de meaux
mit gerührter Trüffelcreme, Kumquat kompott
und in Butter geröstetem Roggenbrot 112,-

Willkommen im

Den Gamle Kro

(Das alte Gasthaus)

anno 1683

Eine moderne klassische Dänische küche
in historischer umgebungen

Fragen Sie nach unserem
Spezialmenü
an unserer Tafel im Restaurant

Appetizers:

Snacks:

Je nach Laune des Küchenchefs
1 Stûck.: 58,- / 2 Stûck.: 98,-

Drinks:

Valento Frisch, kalt und voller Blasen 70,-

Gin Hass Gin, Mangosirup und Zitrone 85,-

Gin & Tonic Malfy Gin und Zitrone 95,-

Espresso Martini 95,-

Ukranian Mule Vodka, Limettensaft und Ginger Beer 85,-

Dark`N`Stormy dunkler Rum, Ginger Beer und frische Limette 85,-

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Sprudel und frische Orange 85,-

Bier, Limonade und Wein - siehe separate Karte

Alle Preise in dänischen Kr.

Mittagsmenü

Typisches Pariser Steak
Mit Meerrettich, kapern, hausgemachte eingelegte Rote Beten, Speigelei und gebratener Speck 198,-

Typisches Sternschnuppe
Mit gedämpfter Weißfisch, gebratenes Fischfilet, Färöischer Räucherlachs, Garnelen und Sauce Hollandaise 228,-

Die Planke des Gasthauses
Mit **eingelegter Hering**, Curry-Salat, ½ Ei
Gebratenes Fischfilet, Zitrone, Crevetten und remoulade
Schweinefilet mit Champignons a la Creme und Gewürzgurken.
Dazu Brot und Butter 258,-

Wiener Schnitzel
aus Kalbsinnenkeule (200 gr), mit Pommes Sautées, Erbsen, und eine Wienerjunge. Dazu Buttersauce mit Kapern, Petersilie und roten Zwiebeln 258,-

Kalte Sandwiches ”Smørrebrød”
Ei mit Garnelen, Zitronen, Kräutermayonnaise, Rogen und Brunnenkresse 105,-
Färöischer kaltgeräucherter Lachs Mit Fünischer Räucherkäse-creme, Rogen, Radieschen und Brunnenkresse 115,-
Eingelegter Hering, Rote Zwiebeln, Kapernbeeren, curry-salat und Ei 95,-
Das Kartoffelessen des Wirtshauses mit Petersilie, Kapern, Rote Zwiebeln, Krauter Mayonnaise und knuspriger Serrano-Schinken 105,-
Das Pfannentartar des Gasthauses mit Cognac verrührt, Eigelb, Senf, Meerrettich, Kapernbeeren, Krauter Mayonnaise und Buttergeröstetes Roggenbrot 148,-

Warme Sandwiches ”Smørrebrød”
Gebratenes Fischfilet mit Garnelen, Zitrone, Remoulade und Dill 128,-
Schweinefilet mit Champignon a la Creme, Röstzwiebeln und Gewürzgurken 115,-
Roastbeef mit weichen Zwiebeln, Röstzwiebeln, Spiegelei und Gewürzgurken 128,-

Nachtisch – Nur zum Mittagsmenü:
Apfelkuchen mit weicher Schlagsahne und Schokoladendekor 75,-
Gereifter Käse mit Fett, Zwiebel und kalter Fond. Serviert auf Roggenbrot mit einem Spritzer Rum 98,-
Brie de meaux mit gerührtem Trüffelkäse, Kumquat kompott und in Butter geröstetem Roggenbrot 112,-

Abendmenü

Vorspeisen:

Die Hummersuppe des Gasthauses
mit Garnelen, Kräuter Julienne und grünem Öl und Brot 128,-

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsebrot 108,-

Duo aus färöischem Lachs
geräuchertem und hausgemachtem Gravad-Lachs, mit einem Hauch von O.P. Schnaps, serviert mit gerührtem Rauchkäse und Senf-Dressing und Brot und Butter.
Am Tisch tranchiert 135,-

Carpaccio mit knackigem Salat
westlichem Käse und Trüffelmayonnaise 128,-

Die Spezialität des Gasthauses
gebratene Jakobsmuscheln und Lomo, Fünischer Räucherkäse-creme, Heidelbeeren, geräucherte Mandeln, rote Zwiebeln und knackiger Salat 135,-

Schnecken mit Knoblauch
6 oder 12 Stück. 105,- / 135,-

Hauptgänge:

Wienerschnitzel vom Kalbskeule
paniert in Panko Crumb mit Pommes Sautées, Erbsen und einem Wienerjunge. Wählen Sie zwischen Buttersauce mit Petersilie, Kapern und roten Zwiebeln oder Sauce vom Fond 258,-

Flambiertes Pfeffersteak mit Kartoffel des Tages
Pfeffersauce und Gemüse der Saison (200 oder 300 g) 345,- / 395,-

Die Hühnerballotine des Gasthauses
aus Huhn, Graupen mit westlichem Käse, Gemüse der Saison und knusprigem Serrano-Schinken 208,-

Fisch der Saison (gebraten)
mit sautiertem Saisongemüse, Kartoffel des Tages und Fisch-fond mit Safran 245,-

Der Topf des Gasthauses
mit geschnittenem Rinderfilet, Italienische Würstchen, Speck, Champignons und Kartoffelpüree (mindestens 2 Abdeckungen)
pro Person 225,-

Veganes Menü, Kinder Menü & Nachspeisen >