



## JUL PÅ KROGS

Serveres til frokost

### FISKEFADET

Serveres med nybagt rugbrød, ølands-brød, kærnet smør og garniture  
(skal bestilles af hele bordet)

#### KROGS HJEMMESYLTEDE & GAMMELDAGS MODNEDE SILD

Kryddersild

–

Sennepssild

–

Karrysild

#### ÅRSTIDENS LÆKKERIER FRA HAVET

Koldrøget Islandsk laks

Skagensalat af håndpillede rejer &  
smilende øko-æg

Krogs smørstegte fiskefrikadeller

Meunierestegte rødspættefileter

#### RIS À LA MANDE

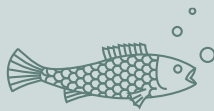
Med hjemmelavet kirsebærsauce

495,- per person

Tilvalg Ost + 75,-

Svinerilette & ribbensteg + 125,-





## JULENS AFTENMENU

Serveres fra 17.30

### JULENS 3 RETTERS MENU

Champagne & appetizer

Smørdampet skærising

Jordskokkepuré – Græskarkerner – Fennikelurt – Brunet smør

Pocheret torsk

Rødbede – Kartoffelpuré - Pighvarsauce – Kørvel

Mandelis

Kirsebærsauce – Brændt mandelcrumble

Vinmenu

Kaffe/the serveret med Krogs julebag & avec

1.150,-

### JULENS TASTINGMENU

Champagne & appetizer

Kammusling med caviar

Sauce orange – bronzefennikel

Muslingesuppe

Persilleolie

Smørdampet skærising

Jordskokkepuré – Græskarkerner – Fennikelurt – Brunet smør

Hummer

Confiteret øko æggeblomme – Kørvel & tomatvinaigrette

Stegt Pighvar

Jordskokker, karamelliseret løgpuré, estragon & grillet citronsauc

Palet D'or

Cremelikør - Hvid chokoladeis - orangeis

Vinmenu

Kaffe/the serveret med Krogs julebag & avec

1.850,-

