

## KRONE B RESTAURANT

- EN DEL AF KRONBORG

## MENU MAD

### SMØRREBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR PERSON

#### KARRYSILD 85

Marineret sild i karry med creme fraiche, skalotteløg, friterede kapers & tallerkensmækker

#### RØDBEDESILD 90

Marineret sild i rødbede og peberrod, syltede perleløg, peberrodscreme & rød skovsyre

#### TORSKEROGN 95

Røget torskerogn med dild-kapers-creme, endive, peberrod & persillestøv

#### ÆG & REJER 95

Æg og håndpillede rejer, tørrede tomater, syltede løg, citronmayo, karse & dild

#### HØNSESALAT 95

Hønsesalat med selleri, æbler, hasselnødder, hjertesalat & sprødt kyllingeskind

#### SVINEBRYST 95

Braiseret svinebryst med urtemayo, bagte jordskokker & chips samt råsyltet blomkål

#### DEN HVIDE DAME 80

Cremet brie fra Lillebælt Mejeri med pærer, stikkelsbærgelé & rugbrødschips

### FAVORITTER

#### TATAR 135

Rørt tatar med estragoncreme, syltede bøgehatte, peberrod og cornichoner - serveret med smørristet rugbrød

#### VAFFEL 125

Hjemmebagt vaffel med serranoskinke, pocheret æg, citronmayo, gedefriskost og karse

#### TARTELET 125

Hjemmelavet tartelet med kylling, selleri, bøgehatte og skorzonerrod toppet med brøndkarse & røget vesterhavsost

### SNACKS

#### RISTEDE NØDDER 40

#### OLIVENMIX 35

### SØDT

#### DAGENS KAGE

Gå på opdagelse i kageskabet i baren