

Søndagsmiddag

Forretter

Kremet selleri -og persillerotsuppe

Serveres med sprøstekt spekeskinke og urteolje
(inneholder: melk, selleri og sulfitt)

Vannbakkels fylt med røkt ørretkrem

Serveres på salat med sitron og dillrømmesaus.
(inneholder: fisk, melk, egg, gluten av hvete, og sulfitt)

Rød linsesuppe med kokos og lime

(Inneholder: sulfitt, sesam) vegan

Hovedretter

Braisert sursteik

dampa grønnsaker, Waldorfsalat, tyttebær, fløtesaus og kokte poteter
(inneholder: selleri, melk, egg, sulfitt)

Biff av indrefilet av okse

Glaserte rotfrukter, brokkolini, kremet peppersaus og fylt bakte potet
(inneholder: melk, sulfitt, selleri)

Ovnstekt ørret

med syrlig eple og fennikelsalat, ovnstekte småpoteter og smørsaus.
(inneholder: sulfitt, selleri, melk og fisk)

Vegan Wellington

Serveres med glaserte rotfrukter, kremet soppsaus og stekte småpoteter
Inneholder, gluten, sennep, nøtter, soya

Barnemeny

Barneporsjon av hovedrettene

Pølse med pommes frites, eller poteter og grønnsaker
(inneholder: melk,)

Karbonade med pommes frites, eller poteter og grønnsaker
(inneholder: melk,)

Kyllingnuggets med pommes frites

Dessерter

Rabarbrablondie

serveres med rabarbrais og salt karamellsaus.

(Inneholder: egg, melk, gluten av hvete)

Sjokoladefondant

vaniljeis og bringebærsaus.

(Inneholder: melk, egg, gluten av hvete, soya)

Laktosefri

Hjemmelaget karamellpudding

cognackrem og karamellsaus

(inneholder: egg, melk)

Jordbær og bringebærsorbet

Servert med friske bær

Inneholder: vegan

Starters

Creamy celeriac and parsley root soup

Served with crispy cured ham and herb oil

(Contains: milk, celery, and sulfite)

Choux pastry filled with smoked trout cream

Served on salad with lemon and dill sour cream sauce

(Contains: fish, milk, egg, wheat gluten, and sulfite)

Red lentil soup with coconut and lime

Vegan

(Contains: sulfite, sesame)

Main Courses

Braised sour roast

Steamed vegetables, Waldorf salad, lingonberries, cream sauce, and boiled potatoes

(Contains: celery, milk, egg, sulfite)

Beef tenderloin

Glazed root vegetables, broccolini, creamy pepper sauce, and stuffed baked potato

(Contains: milk, sulfite, celery)

Oven-baked trout

With tangy apple and fennel salad, roasted baby potatoes, and butter sauce

(Contains: sulfite, celery, milk, and fish)

Vegan Wellington

Served with glazed root vegetables, creamy mushroom sauce, and roasted baby potatoes

(Contains: gluten, mustard, nuts, soy)

Children`s Menu

Child-sized portion of main courses

Sausage with French fries or potatoes and vegetables

(Contains: milk)

Minced beef patty with French fries or potatoes and vegetables

(Contains: milk)

Chicken nuggets with French fries

Desserts

Rhubarb blondie

Served with rhubarb ice cream and salted caramel sauce
(Contains: egg, milk, wheat gluten)

Chocolate fondant

With vanilla ice cream and raspberry sauce
(Contains: milk, egg, wheat gluten, soy) Lactose-free

Homemade caramel pudding

With cognac cream and caramel sauce
(Contains: egg, milk)

Strawberry and raspberry sorbet

With fresh berries
(Contains:) Vegan



Drikke- meny



DE HISTORISKE



Kronen Gaard Hotell