

Nytårsaften

UD AF HUSET:

NYTÅRSMENU 1:

- 2 ELLER 3 RETTERS LUKSUSMENU -
FORRET:

Souffle af torsk og pighvar med salat,
urter samt ramløgscreme.

HOVEDRET:

Medaljon af oksemørbrad (200 g)
m. rosmaringglace, råstegte kartofler,
svampetimbale samt glaserede
rodfrugter.

DESSERT:

Gateau Marcel, kraftig chokoladecake
med vaniljecreme og marinerede
friske frugter.

2 RETTER 268,- / 3 RETTER 298,-
(MIN 2 KVERTER)

NYTÅRSMENU 2:

FORRET:

Tunmousse med rejer og dressing,
brød og smør.

HOVEDRET:

Culottesteg med salat og dressing,
råstegte kartofler og rødvinssauce.

DESSERT:

Gateau Marcel, kraftig chokoladecake
med vaniljecreme

2 RETTER 208,- / 3 RETTER 238,-
(MIN. 4 KVERTER)

NYTÅRSTAPAS:

Gravad helleflynder med kapers og
syltede tomater.

Røget unghanebryst med spinat-
terrin.

Salat med nødder, bær og vinterkål.

Tatar af laks med syltede urter og
ramsløgscreme.

Røget dyrekølle med kantarelmayo og
savoykål.

Citrusmarineret svinemørbrad med
syltede rødløg.

Gateau Marcel, kraftig chokoladecake
med marinerede friske frugter.

7 RETTER 318,-
(MIN 2 KVERTER)

NATMAD:

Luksus stjernesnud m. 3 stegte
fiskefileter, rejer, krebshealer,
røget laks, caviar, flot pyntet. **85,-**

Luksus smørrebrød flot pyntet. **36,-**

Rejecocktail m. brød og smør. **56,-**

Ristet brød m. røget laks og
asparges flot pyntet. **66,-**

NYTÅRSMENUERNE
AFHENTES PÅ KROEN
DEN 31/12
MELLEM KL. 15 OG 17.
DER MEDFØLGER UDFØRLIG
VEJLEDNING TIL MENUERNE,
SÅ DU NEMT OG HURTIGT
KAN VARME MADEN TIL
DINE GÆSTER.

Terndrup Kro
Kgl. privil. 1852



FØLG OS
PÅ FACEBOOK

HADSUNDVEJ 1 . 9575 TERNDRUP . 2812 6628
WWW.TERNDRUPKRO.DK