

2020

Nytårsmenu

NYTÅRSMENU 1

FORRET:

Hummerbisque med urter og hummerkød samt brød og smør.

HOVEDRET:

Oksemørbrad m. svampetimbale, bagte løg samt glaserede rodfrugter, rødvinsauce og stegte kartofler.

DESSERT:

Kroens nytårskage, chokoladebund med mangomousse og twist af chili.

2 RETTER **288,-** 3 RETTER **298,-**

NYTÅRSMENU 2

FORRET:

Røget torskeryg med sød sennepscreme og syltede urter samt brød og smør.

HOVEDRET:

Oksemørbrad med svampetimbale, bagte løg samt glaserede rodfrugter, rødvinsauce og stegte kartofler.

DESSERT:

Kroens nytårskage, chokoladebund med mangomousse og twist af chili.

2 RETTER **288,-** 3 RETTER **298,-**

NYTÅRSMENU 3

FORRET:

Tunmousse med rejer og dressing samt brød og smør.

HOVEDRET:

Oksemørbrad med pasta-, og broccolisalat, flødekartofler.

DESSERT:

Syltede frugter i vaniljecreme.

2 RETTER **278,-** 3 RETTER **288,-**

KROENS FISKE-, OG SKALDYRSTAPAS

- Røget torskeryg m. spinatroulade • Marinerede tigerrejer m. mangopuré
- Soyamarineret bagt laks m. hybenkompot • Røget laks m. rødbedeflan
- Hvidløgsgratineret grønne muslinger m. pesto • Croissant med reje-, hummersalat
- Salat m. saltede mandler, abrikoser, feta og oliven • Brød og smør

MIN. 2 KVERTER **298,-**



- FØLG OS
PÅ FACEBOOK

Terndrup Kro

Årgl. prulq. 1852

HADSUNDVEJ 1 · 9575 TERNDRUP · TLF. **2812 6628**

WWW.TERNDRUPKRO.DK

Nytårsmenuerne
afhentes på kroen
den 31/12
mellem kl. 14 og 16.

Der medfølger udførlig
vejledning til menuerne,
så du nemt og hurtigt kan
varme/anrette maden til
dine gæster.

BESTILLING
2812 6628

TILKØB:

OSTETAPAS:

5 slags lækker ost, m. kompot,
syltede valnødder, bagte rabarber,
marinerede løg, oliven,
dertil bornholmske rugkiks

PR. KVERT **98,-**
min. 2 kverter.

KROENS LUKSUS
STJERNESKUD
168,-

STOR REJEMAD
med luksus rejer
78,-

FRANSKBRØD
med røget laks
78,-

GULLASHSUPPE
med brød
58,-