



SALLINGSUND FÆRGEKRO

## JANUAR

**Lun, laksefarseret rødtungefilet med spinat.**  
Serveres i kraftig hvidvinssauce med ørredrogn og purløg.

**Lun, indbagt kyllingebryst med urter.**  
Serveres med tomatsauce.

**Duet af svinemørbrad og oksefilet af irsk kødkvæg.**  
Serveres med vinterens grøntsager, smørstegte kartofler samt mild pebersauce.

**Variation af æbler :**  
Luksus-æbledessert med mandler og vanille i cognacglas – lun æblemuffin – hjemmelavet Calvadosparfait.

## FEBRUAR

**Kroens kartoffel- & porresuppe med bacon og tomat.**  
Hjemmebagt brød.

**Kroens fisketallerken med :**  
Kold rødtungeroulade med røget hellefisk og spinat – rose af røget laks med marinerede urter – pestobagt torskeloin på tomatsalsa. Garneres med rejer og rogn.

**Duet af basilikumfarseret unghanebryst og kalvefilet.**  
Serveres med vinterens grøntsager, pommes Anna samt rødvinssauce.

**Rødvinspocheret, chokoladedyppet pære.**  
Serveres med syltede nødder samt hjemmelavet parfait med pærelikør.

## MARTS

**Hjemmekogt hønseconsommé med urter.**  
Serveres med souffleboller med trøfler og krydderurter.  
Hjemmebagt brød.

**Varm, indbagt laks i butterdej med spinat.**  
Serveres med safrancreme med urter.

**Duet af oksemørbrad og oksefilet af irsk kødkvæg..**  
Serveres med forårets grøntsager, kartoffelkage samt kraftig skysauce.

**Desserttallerken Sallingsund.**  
Specialiteter af is, kage og friske frugter.



SALLINGSUND FÆRGEKRO

## APRIL

***Kroens persillesuppe med baconern, persille og cremefraiche.***

***Carpaccio af letrøget oksemørbrad.***

*Serveres med salatbuket, ristede pinjekerner, tomatsalsa samt Parmesan-ost. Hertil pesto-dressing og hjemmebagt brød.*

***Meunierestegt laksefilet og rødtungefilet med tigerrejer.***

*Serveres på bund af spinat, porregrønt, ananas og piment.  
Hertil smørstegte petitkartofler og hjemmelavet hummersauce*

***Hjemmelavet islagkage.***

*Hindbær- & chokoladeparfait med likørtrukne makroner.*

## MAJ

***Kroens skaldyrssalat med melon.***

*Serveres med hjemmelavet pesto-dressing og hjemmebagt brød.*

***Hjemmelavet fjerkræterriner med nødder og bær.***

*Anrettes med salatbuket – hertil sauce Cumberland.*

***Rosastegt kalvefilet af Dansk Gourmetkalv.***

*Serveres med forårets grøntsager, pommes Anna samt rødvinssauce.*

***Gâteau Marcelle (chokoladekage).***

*Serveres med hjemmelavet vanilleparfait – pyntes med friske bær.*

## JUNI

***Kroens ærtesuppe.***

*Serveres med nye ærter, syrnede fløde og mousserende vin.*

***Kroens laksetatar med dild, sennep, løg og cremefraiche.***

*Hertil ørredrogn og krebshealer.*

***Duet af rosastegt lammekrone og rosastegt kalvemørbrad.***

*Hertil bl.a. asparges, nye gulerødder, nye kartofler samt skysauce.*

***Variation af jordbær :***

*Jordbær Romanoff – chokoladekage/jordbærganache – jordbærparfait.*



SALLINGSUND FÆRGEKRO

## AUGUST

***Kroens fjerkræterriner med nødder og bær.***

*Sauce Cumberland.*

***Duet af dampet laksefilet og rødtungefilet.***

*Anrettes i kraftig hvidvinssauce tilsmagt med safran.*

***Rosastegt kalvefilet af dansk gourmetkalv.***

*Serveres med eftersommerens grøntsager, nye, smørristede kartofler samt sauce Madeira.*

***Variation af brombær :***

*Brombærmuffin - brombærtrifli i cognacglas – brombærparfait.*

## SEPTEMBER

***Kroens muslingesuppe med hvidvin, urter og muslinger.***

***Kold, rosastegt andebryst.***

*Serveres med syltede nødder og appelsinfileter. Sauce Cumberland.*

***Helstegt oksefilet af Irsk kødkvæg.***

*Serveres med efterårets svampe og grøntsager, Hasselback-kartofler samt rødvinssauce.*

***Variation af kirsebær :***

*Kirsebærmuffin - kirsebærtrifli i cognacglas – kirsebærparfait.*

## OKTOBER

***Kroens svampesuppe med sprød Seranoskinke.***

*Tilsmages med Madeira. Hertil hjemmebagt brød.*

***Kroens lakseterriner og kold, dampet laksefilet.***

*Anrettes på plukket salat – garneres med rejer og rogn.*

***Duet af helstegt kalvefilet og rosastegt dyrefilet.***

*Serveres med efterårets grøntsager og svampe, smørristede nøddekartofler samt mild pebersauce.*

***Desserttallerken Sallingsund.***

*Specialiteter af is, kage og friske frugter.*



SALLINGSUND FÆRGEKRO

### **NOVEMBER (første halvdel)**

#### ***Carpaccio af letrøget oksemørbrad.***

*Anrettes med salatbuket – garneres med ristede pinjekerner, tomatsalsa og Parmesanost. Pesto-dressing og hjemmebagt brød.*

#### ***Hjemmerøget lakserose.***

*Garneres med rejer - serveres med flødestuvet spinat.  
Hjemmebagt brød.*

#### ***Duet af rosastegt andebryst og rosastegt svinemørbrad.***

*Serveres med grøntsagsflan, korianderkartofler, efterårets grøntsagsmiks samt cognacflødesauce.*

#### ***Variation af æbler :***

*Luksus-æbledessert med mandler og vanille i cognacglas – lun æblemuffin – hjemmelavet Calvadosparfait.*

### **NOVEMBER (sidste halvdel) & DECEMBER**

***Kroens spændende julebuffet med 24 kolde og lune retter.***