

VELKOMMEN TIL FILSKOV KRO

KROENS FAVORITTER

Forret:

Hjemmerøget laks med peberrodscreme og sprødt 98,-

Hovedret:

Jæger schnitzel (af kalveinderlår) med Pommes sauté, svampesauce og ærter 208,-

Kroens Stjernes kud med to stegte og to dampede rødspættefileter, kroens hjemmerøget laks, håndpillede rejer og rød dressing 158,-

Gourmet burger i Brioche bolle med hakkebøf(200g), bacon og ost, trøffelmayo, syltede løg og balsamicobagte cherrytomater, hertil grove fritter med hvidløg/chili mayo. 158,-

Dagens ret 168,-

Dessert:

Hjemmelavet islagkage med sprøde nødder 88,-

BØRNE MENU

Pasta med kødsauce og grønt 88,-

Kyllingespyd med pommes frites og grønt 88,-

Fiskefilet med pommes frites og grønt 88,-

Hjemmelavet trefarvet is 68,-

KROENS JULE GOURMET

Serveres fra klokken 17.00

FORRET

Let porcheret torsk - Rødbede - Sennep
2016, Trimbach, Pinot Gris, Reserve, Alsace,
Frankrig

MELLEMRET

Braiseret svinebryst - Løg - Æble
2017, Bourgogne Rouge, "Les Corbaisons",
Domaine Bernollin, Fran

HOVEDRET

Andebryst - Valnødder - Kål
2015, Il Bruciato, Bolgheri, Guado Al Tasso,
Italien

DESSERT

Chokolade - Appelsin - Spongecake
2019, Voület, Antichi Giochi, Piemontesi,
Casorzo, Italien

KROENS GOURMET

2 retter 298,-

3 retter 378,-

4 retter 458,-

VINMENU

- inklusiv 1 glas mousserende vin

2 retter 228,-

3 retter 298,-

4 retter 368,-

APPERITIF

Start din aften med en cocktail - pris pr stk. 98,-

Kroens Jule Gin og Tonic

Appletini med æble, vodka og citron

Filskov Kro's Gin og Tonic

ALLERGENER: Ved spørgsmål og eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til personalet. Med venlig hilsen Køkkenet