

# Sjette Frederiks Kro

## Konfirmation på Kroen 2020

### VALGFRI MENU

#### VELKOMST

Husets lækre bobler Crémant de Bourgogne og snacks

#### FORRET

Letsaltet laks med agurk, dild samt lemon curd og vilde urter.

Bagt vesterhavsfisk med brunet blomkålspuré, syltet blomkål og dildolie.

Kalvecarpaccio med Karl Johan mayonnaise, syltede svampe og sprød rug.

#### HOVEDRET

Rosastegt kalveculotte med fyldt sauce, stegte majs, svampe og grønne bønner.  
Hertil kartofler og urter apart.

Unghane med stegte majs, svampe og grønne bønner samt cremet hønsesauce med Karl Johan.  
Hertil kartofler og urter apart.

Bagt vesterhavsfisk med blomkålspuré, syltet blomkål, majs, cremet fiskesauce samt kartofler apart.

#### DESSERT

Vanilje Panna Cotta med sensommerbær samt knas.

Chokoladetærte med blommer, nougat og knas.

\*\*\*

Kaffe, te og sødt

\*\*\*

Prisen er inkl. vin, øl og vand samt hyldeblomstdrik ad libitum under middagen.



(Tidsramme på 6 timer)

#### TILKØB

Kroens "skrub af" mad inkl. drikkevarer ad libitum (1,5 time): Kr. 150,-

Hotdogs med friskbagt brød fra Mor Anna og klassisk tilbehør  
eller tarteletter med høns i asparges samt vilde urter.

Salonvejen 1, 8240 Risskov · Tlf. 86 16 14 00 · kontakt@sjettefrederikskro.dk

Følg os på   | [sjettefrederikskro.dk](https://www.sjettefrederikskro.dk)