

Efterårs menuen

Forretter

Laksen

Hjemmerøget laks – Rygeost – Krydderurter

135,-

Græskarret

Græskarsuppe– Græskarkerner – Grøn olie

145,-

Hovedretter

Hønen

Perlehøne – Skovens svampe – Fløde

395,-

Oksen

Himmerlands Ribeye – Bearnaise – Løg

395,-

Desserter

Bærret

Sensommerbær – Hvidvins skum – Krystalliseret chokolade

145,-

Kaffen

Whisky iscreme – Fløde – Brun farin

145,-



KRYB I LY KRO

est. 1610