

Selskabsmenu 2011



Hjarbæk Kro

Søndersiden 2 · Hjarbæk
8831 Løgstrup
Tlf.: 86 64 20 24
www.hjarbaekkro.dk

Selskabsmenu

1)

Havtaske i crunchy kåbe med gulerodscreme, basilikumolie, ristede svampe og sprødt.

Langtidsstegt kalvemørbrad, kartoffeltærte, blomkålsflan, årstidens grønt og pebersauce.

Variation over æble: Trifli, tærte, sorbet.

Chips, bagt pigeon350,- kr.

2)

Bagt kulmule med tomatrelish, synlige urter, porre frites, maltcrumble og sauce verte.

Rosastegt kalveculotte med ærteflan, kartoffelgratin, springløg i svøb, syltede løg og skysauce.

Creme Brulé med lun brombærsauce, karamelis og syltede nødder320,- kr.

3)

Røget andebryst med salat af blodappelsin, crunchy valnødder, purløgscreme og spæde salater.

Langtidsstegt kalvefilet med syltede tomater, saltbagt selleri, serranokurve, persillekartofler og rødvinssauce.

3-på-stribe desserttallerken:

Creme Brulé, mørk chokoladecake, spansk mandeltærte hertil syltede bær og hjemmelavet is335,- kr.

4)

Variation af torsk: Bagt, rimmet, røget.

Hertil synlige urter, røget purløgscreme og sprødt.

Oksehøjreb med bagte rodfrugter, syltede rødløg, ristede svampe, kartoffeltimbale og skysauce.

Vaniliebavarois med æblekompot, syltede æbler, sprøde vanilie tuilles og hjemmelavet is345,- kr.

Selskabsmenu

5)

Dampet rødtunge med sprødt rugbrød og sauce
beurre blanch, ristede svampe, friteret selleri, syrlig chiffonade.

Farseret unghanebryst med spinattimbale, bagte løg, søde tomater,
stegte kartofler og sauce.

Fragilitéroulade med karamelganache og brombær,
hjemmelavet is og myntecoulisse330,- kr.

6)

Røget laks med flødestuvet spinat, slikasparges og hjemmebagt brød

Svampefarseret kalvemørbrad med champignon a la creme,
friske grøntsager og ristede kartofler

Hjemmelavet islagkage med nøddebund320,- kr.

7)

Melon med rejer og karrydressing. Dertil hjemmebagt brød.

Rosastegt oksefilet med bearnaise, farseret tomat, baconbønner, bagte løg, fyldte
baagekartofler og timian gulerødder.

Chokoladekage med is og frugt315,- kr.

8)

Varmrøget laks med sauce verte, lime og hjemmebagt brød.

Indbagt svinemørbrad med rødvinssauce, svampesymfoni, krydderkartofler,
forårsløg med parmaskinke og bagte gulerødder.

Fromage efter eget valg270,- kr.

9)

Fisketallerken med forskellige friske fisk og skaldyr.

Dyreryg med Waldorffsalat osv.

Desserttallerken med forskellig kage, is og frugt370,- kr.

Selskabsmenu

10)

Rejecocktail med flutes.

Kalvesteg stegt som vildt med Waldorffsalat, pommes pailles og surt/sødt.

Frugttærte med rørt is310,- kr.

11)

2 tarteletter med høns og asparges.

Gammeldags oksesteg med grøntsager, perleløg og ærter francaise.

Nøddekurve med hjemmelavet is og frugt280,- kr.

12)

Klar suppe med boller og hjemmelavede flutes.

Svinekam med rødkål, halve æbler,
hvide og brunede kartofler og skysauce.

Hjemmelavet is med frugt255,- kr.