



Den Gamle Kro

Supper

Aspargessuppe - med kødboller, serveres med flutes	62,00
Gullasch suppe - fyldig, med kartoffeltern, serveres med flutes	75,00

Forretter

1 Solæg - Sønderjysk specialitet	15,00
Rejecocktail - traditionel, med flutes og smør	69,00
Stjerneskud - dampede og stegte rødspættefileter - på ristet brød med rejer, kaviar, røget laks og tomatdressing	109,00
Tarteletter - med høns i asparges - 2 stk.	65,00
Flute med smør - Pr. person	15,00

Hovedretter Fisk

Fiskefilet Admiral - med kapers, rejer, agurk, champignoner, hvide kartofler og hjemmelavet hollandaisesauce	142,00
Pandestegte rødspættefileter - med rejedrys, hvide kartofler og smørsauce	124,00
Rødspættefileter (friturestegt) med pommes frites - citron og remoulade	109,00

Salater / Vegetarretter

Lille blandet salat - brød og smør	35,00
Stor blandet salat - med æg, brød og smør	85,00
Osteomelet - med salat og brød	88,00
Den Gamle Kros kyllingsalat - med ananas, sprødstegt bacon og karrydressing	98,00

HUSK - hver onsdag serverer vi:	
Stegt flæsk eller pandestegte rødspættefileter med persillesovs	85,00
Børn u/12 år	45,00





Den Gamle Kro

Hovedretter

Tarteletter – med høns i asparges - 4 stk.	125,00
Dansk bøf – hakkebøf med bløde løg, hvide kartofler, flødesauce og rødbeder	128,00
Herregårdsbøf – hakkebøf med ærter, grilltomat, hjemmelavet bearnaisesauce og pommes frites	139,00
Schnitzel – wiener art af svinemørbrad med grønsager, brasede kartofler, wienerdreng og smørsauce	148,00
Mørbradgryde – medaljoner af svinemørbrad med champignoner, tomater, løg og cocktailpølser i paprikaflødesauce, ærter, pommes frites og surt	148,00
Gråstener mørbradbøf – svinemørbradbøf med ristede champignoner, bønner, pommes frites og bagt kartoffel, kryddersmør og hjemmelavet bearnaisesauce	168,00
Engelsk bøf – af oksefilet, med bløde løg, hvide kartofler, stegesky og surt	189,00
Krobøf - steak af oksefilet, med hvidløgssmør, ristede champignoner, grønsager, brasede kartofler, pommes frites, serveret på fad, dertil hjemmelavet bearnaisesauce (Pris pr. person – min. 2 personer)	215,00

Bemærk venligst at der kan forekomme en sene i bøffer skåret af oksefilet!

Tilvalg:

Pommes frites, kartoffelbåde, brasede kartofler, hvide kartofler eller bagt kartoffel	30,00
Brun sauce	15,00
Hjemmelavet bearnaisesauce (1un)	20,00
Krydder- eller hvidløgssmør (2 stk.)	12,00

Børneretter (under 12 år)

Frikadeller - med hvide kartofler og brun sauce eller pommes frites	58,00
Fiskefilet - med pommes frites	58,00
Lille Schnitzel - med ærter, gulerødder og pommes frites	58,00
Børnetallerken - ostehaps, rosiner, agurke- og gulerodsstave, frikadeller, rugbrød med leverpostej	58,00
Pommes Frites	30,00
Ketchup – remoulade – mayonnaise	
Børne is – 2 kugler is med topping, flødeskum og vaffel	42,00



HOTEL EGELY
GARNI



Den Gamle Kro

Desserter

Bananasplit – vaniljeis, chokoladeis, flødeskum, mandelsplitter og chokoladesauce	58,00
Pandekager - med vaniljeis og frugt	68,00
Lun chokoladekage – med hjemmelavet vaniljeis og frugt	75,00
Friturestegt camembert - med tyttebærsyltetøj og toast	65,00
Diabetiker desserttallerken - med is, kage og frugt	75,00
Husets isdessert – 2 kugler is, flødeskum, vaffel og topping	42,00
Iskaffe – kold kaffe, vaniljeis og flødeskum	42,00
Iskakao – kold kakao, vaniljeis og flødeskum	42,00
Irsk kaffe – 3 cl whisky, kandis, kaffe og flødeskum	52,00
Dessertkaffe – 2 cl Hansen Rom, espresso, varm chokolade med, vaniljeis og flødeskum	58,00

Kaffe & Kage

Kaffe / the	30,00
Cappuccino / Café latte	25,00
Varm chokolade med flødeskum	25,00
Espresso	20,00
Småkager	15,00
Hjemmebagt kringle	20,00
Alm. lagkage – vaniljecreme, hindbærmarmelade og flødeskum	35,00
Sønderjysk brødtorte - solbærsyltetøj, flødeskum, nødder og chokolade	38,00
Gammeldaws æblekage - med makronrasp, æblemos, flødeskum og ribsgeleé	38,00
Kaffe med kringle og alm. lagkage	75,00

