

Skipper Kroen

Aftenkort

Specialiteter

- Løgsuppe** **kr. 89,-**
- Cæsarsalat** **kr. 88,-**
Med romainesalat, brødcroutoner, bacon, dressing og friskrevet parmesan
- Carpaccio af råmarineret oksekød** **kr. 128,-**
Med marineret rucola, hjemmelavet pesto og friskrevet parmesan
- Skipperkroen's cremede burrata mozzarella.** **kr. 125,-**
Med avocado, tomat, rødbeder, frisk basilikum og pinjekerner

Lette fiskeanretninger

- Sildetallerken med tre slags sild** **kr. 128,-**
Marineret sild, karrysild og kryddersild
- Skiver af røget laks** **kr. 135,-**
Serveres på planke med skiver af avocado, citron og toast
- Cremet hummersuppe** **kr. 95,-**
- Crevettes aioli.** **kr. 128,-**
5 store scampi i hvidløg og persille serveret med aioli og brød
- Fish 'n' chips** **kr. 159,-**
Serveres med garniture, pommes frites og remoulade

Fisk

- Grillet lakseryg** **kr. 189,-**
Serveres med friskkogt pasta, hertil tomatsauce og dagens garniture
- Stegt dansk Vesterhavs-torsk** **kr. 225,-**
Serveres med nye kartofler, hollandaise og peberrod. Pyntet med håndpillede rejer
- Fløde-pocheret fjordlaks** **kr. 168,-**
Serveres med julesalat, anrettet med muslinger og rød piment
- Hvidvinsdampede blåmuslinger** **kr. 138,-**
Dampet i hvidvin og urter
- Med pommes frites.** **+ kr. 30,-**
- 1/2 hummer** **kr. 139,-**
Med dild-dressing og salat

(På terrassen serveres forretter og desserter kun sammen med en hovedret)

Venligst bemærk! Ved betaling med visse kreditkort opkræves gebyr / Venligst informer ved bestilling hvis der ønskes splitregning



Skjper Kroen

Steaks

Grillet oksefilet af kødkvæg **kr. 215,-**
Serveres med sauce bearnaise, årstidens grøntsager og dagens kartoffel

Grillet kalvemedaljon af mørbrad **kr. 225,-**
Serveres med gorgonzola- eller pebersauce, årstidens grøntsager og nye persillekartofler

Rib Eye Steak af kødkvæg **kr. 285,-**
Serveres med dagens garniture, pommes frites og peber- eller bearnaise sauce

Klassisk bacon cheeseburger m. chili pommes frites **kr. 169,-**
Brioche med grillet hakkebøf med bacon, ost, tomat, salat, syltet rødløg og sennepsdressing

2 retters menu • kr. 275,- / 3 retters menu • kr. 300,-

1/2 hummer med dild-dressing og salat

Grillet oksetournedos svøbt i bacon

Med kompot af årstidens grønt,
hertil kartofler og bearnaisesauce

Eller

Crème brûlée

Grillet lakseryg

Med friskkogt pasta, tomatsauce
og dagens garniture

Desserter

Is med lun chokoladesauce **kr. 68,-**

Profiteroles **kr. 75,-**
Serveres med vanilleis og varm chokoladesauce

Klassisk crème Brûlée **kr. 75,-**

3 slags ost **kr. 75,-**
Serveres med hjemmelavede svesker

Chokoladefondant **kr. 65,-**
Serveres med flødeskum og mangopuré

Belgisk vaffel **kr. 60,-**
Serveres med vanilleis og varm chokoladesauce

Børneretter til 12 år

Grillet kyllingebryst **kr. 75,-**
Med pommes frites

Fish 'n' Chips **kr. 75,-**

