

Velkommen Vi tilbyder Information Show i efteråret Online booking Kontakt English



## Menukort i restauranten

Gælder fra den 19.04.2010

### Frokostkort

Nr. 80	Marineret sild med karrydressing og æg	Kr. 50,00
Nr. 81	Lun stegt sild med tomat-løgkompot og groft rugbrød	Kr. 55,00
Nr. 82	Uspecificeret smørrebrød	Kr. 38,00
Nr. 83	Sol over Gudhjem: Røget sildefilet m. løg, purløg og æggeblomme	Kr. 60,00
Nr. 84	Franskbrød m. røget laks, friskost og asparges	Kr. 60,00
Nr. 85	Lun fiskefilet med rejer og remoulade	Kr. 58,00
Nr. 86	Grøn salat m. Parmaskinke-Bruchetta	Kr. 85,00
Nr. 87	Trekant sandwich m. lune fiskefrikadeller, salat og sauce remoulade	Kr. 75,00
Nr. 88	Mørbradbøf med champignon a la creme og groft rugbrød	Kr. 80,00

Nr. 89	Stjernesnud: Kold dampet fiskefilet og stegt fiskefilet med rejer og asparges på ristet toast	Kr. 80,00
Nr. 90	Pariserbeuf med løg, kapers, rødbeder, peberrod og rå æggeblomme ( Er kun lige vendt på oanden. Ønsker du den sstegt mere, sig det da blot til tjeneren)	Kr. 90,00
Nr. 91	Stor portion biksemad med 2 spejlæg	kr. 85,00
Nr. 92	Landæggekage med bacon, tomat, agurk og purløg	Kr. 85,00
Nr. 93	Rugbrød med fedt, gammelost, løg og sky	Kr. 45,00
Nr. 94	Franskbrød med mild ost	Kr. 45,00

### Kroanretning

Nr. 47	Marineret sild med karrydressing og æg, røget sildefilet med purløg, fiskefilet med rejer Mørbradbøf med champignon a la creme, ostetallerken	Kr. 195,00
--------	--	------------

### Nr. 62 Bromølle menuen

Nr. 6	Rejecocktail med salat og dressing	kr. 49,00
Nr. 15	Steak med bagt kartoffel, salat og kryddersmør	kr. 155,00
Nr. 44	Pandekager med is og syltetøjll	Kr. 39,00

### Månedens menuen.

En spændende menu afstemt efter årstiden [klik her.](#)

### Forretter og supper

Nr. 1	Kronhjortemørbrad fra egen rygeovn m. sommersalater, sultanos, æbler og pinjekerne-vinaigrette	Kr. 75,00
Nr. 2	Tigerrejer med kokos på soyd og mango-myntesirup	Kr. 90,00
Nr. 3	Røget laksetatar med marinerede lakseæg og citronskum	Kr. 85,00
Nr. 4	Fiske-tomatsuppe med ristet hvidfisk	Kr. 85,00
Nr. 5	Cremet forårsløgsuppe med safran og ristede mandler	Kr. 80,00

### Fiskeretter

Nr. 11	Stegt Frederikshavner med persillesauce, hvide kartofler og agurkesalat	kr. 185,00
Nr. 12	Grillet norsk laks på fløde-sommerurter med hvide kartofler	Kr. 190,00

### Den grønne ret.

Nr. 30	Hjemmelavet grønt-forårsrulle med stegte mandler og soya	Kr. 165,00
--------	--	------------

### Stegeretter

Nr. 19	Rosastegt kalvesteak med kold oliven-rødvinsmør og marinerede kartofler på spyd	Kr. 190,00
Nr. 20	Svinemedailles på ratatouile med rørt rygeost.	Kr. 180,00

Nr. 21	Wienerschnitzel af kalveinderlår, serveret med ærter, pommés sauté og skysauce	Kr. 185,00
Nr. 22	Lammekroner med mild pebertapanade & lammesky	Kr. 210,00
Nr. 23	Tournedos med bagt bagt tomat, ristede svampe og fyldt bagt kartoffel Vælg mellem sauce Bearnaise eller Madagaskar-pebersauce	Kr. 225,00
Nr. 26	Salat: Lille portion salat med dressing. Kun i forbindelse med hovedret.	Kr. 48,00
Nr. 27	Kande med hjemmelavet Bearnaise	Kr. 35,00
Nr. 29	Skål med hjemmelavde pommésfrites	Kr. 35,00

### Oste & desserter

Nr. 40	Pandekager Crepes Suzette flamberet i Cognac og Grand Marnier. Serveret vaniljeis Min. 2 pers.	Kr. 110,00
Nr. 41	Trifli med rabarber, vaniljecreme og sprød nødderasp	Kr. 70,00
Nr. 42	Chokoladeparfait på mazarinbund med frisk frugt og bær	Kr. 70,00
Nr. 43	Hjemmelavet valnøddeis: Vores berømte valnøddeis med rom, valnødder og marcipan	Kr. 75,00
Nr. 46	Ostetallerken med 5 slags oste	Kr. 85,00

### Kaffe og kage

Nr. 70	Kaffe eller the ad libitum, serveret i kande. Per. person	Kr. 70,00
Nr. 71	Fransk kaffe med Grand Marnier og flødeskum	Kr. 40,00
Nr. 72	Irsk kaffe med irsk whisky, brun farin og flødeskum	Kr. 40,00
Nr. 73	Varm chokolade med flødeskum på toppen	Kr. 25,00
Nr. 75	Lagkage med glasur og flødeskum	Kr. 30,00
Nr. 76	Hjemmelavet kransekage	Kr. 20,00
Nr. 77	Hjemmelavet æblekage med mos, rasp, syltetøj og flødeskum	Kr. 30,00