

# 3 retters menu

Gældende fra 21. september til 5. november 2023

**Forret 1:** Bagt laks med mandeltosca tilsmagt sweet chili, anrettet på tabouleh med bulgur og syrnet dildfløde (tillæg for denne ret + kr. 8,-)

**Forret 2:** Skaldyrssalat med citron og kørvel, hertil syltige bagte jordskokker og svenske håndpillede rejer

**Forret 3:** Bagerens tarteletter med plukket kylling i hønsevelouté med svampe, på toppen friseésalat

*Forret 1 og 2 serveres med hjemmebagte baguettes*

**Hovedret 1:** Kalveculotte stegt med hvidløg og timian, Kartoffelkompot med persille og grønt, Tarte flambeé med karamelliseret løg. Grillet kål og langtidsbagt selleri. Salat med syltede græskar, hertil portvinssauce (tillæg for denne ret + kr. 8,-)

**Hovedret 2:** Majskylling med citron, sennep og panchett. Kartoffelkompot med persille og grønt, Tarte flambeé med karamelliseret løg. Grillet kål og langtidsbagt selleri. Salat med syltede græskar, hertil supremesauce tilsmagt rosmarin.

**Hovedret 3:** Rubbet Pluma Iberico (spansk sortfodsgris), braiseret i hvidtøl og urter. Kartoffelkompot med persille og grønt, Tarte flambeé med karamelliseret løg. Grillet kål og langtidsbagt selleri. Salat med syltede græskar, hertil sauce af fonden. (tillæg for denne ret + kr. 15,-)

**Dessert 1:** Møllekroens islagkage i kombination af 3 gode lag lagt på bagt mandelbund, hertil bagte blommer og hyben i polynesiske vanilje stænket med Kahlua

**Dessert 2:** Marengskage med ristede hasselnødder, æblekompot, saltet karamel og æble/kanelfromage (tillæg for denne ret + kr. 8,-)

**Dessert 3:** Kiksekage med double chokoladeparfait (is) og limecurd, hertil bagte blommer og hyben i polynesiske vanilje stænket med Kahlua (tillæg for denne ret + kr. 5,-)

## Tilkøb:

Oste med tilbehør + kr. 68,-

## Priser ud af huset

3 retter	285,-
2 retter	255,-
Hovedret	220,-

Min. 6 couverter

MØLLE  
● ● ● ● ● ● ● ●  
KROEN

*"Vi har hørt, at vi laver god mad"*