



RESTAURANT

Gammel Høver

Snacks

Vores stegt flæsk 50,-
Sprøde svær · Mayo · Persille

Hjemmelavet chips 50,-
Kartoffel · Løg · Tomat

Forret

Alle forretter kan bestilles som hovedret + kr. 100,-

Luksus tarteletter 100,-
Høns · Aspargessauce · Butterdej · Urter

Tun i teksturer 125,-
*Grillet rød tun · Mousse · Pocheret æg
Syltede løg · Filodej*

Hummersuppe 125,-
*Jomfruummerhaler · Grøn olie
Syltede grøntsager · Friske urter*

Hovedret

Flamberet peberbøf 250,-
*Mørbrad · Sommergrønt
Pommes frites · Pebersauce*

Wienerschnitzel 225,-
*Kalv · Ærte francaise
Brasede kartofler · Smørsauce*

"Krogryden" 175,-
*Oksemørbrad · Bacon
Pommes frites · Paprikasauce*

Den grønne menu

3-retters menu 400,-
Spørg venligst tjeneren

Dessert

"Baked Alaska" 125,-
Indbagt is · Biskuit · Frugt

Rødgrød 125,-
Røde bær · Dansk fløde · Vanilje

Crepes suzette 125,-
Flamberede pandekager · Æbler · Abrikos · Vanilje is

3-retters menu

Hummersuppe

Jomfruummerhaler · Grøn olie · Syltede grøntsager · Friske urter

Flamberet peberbøf

Mørbrad · Sommergrønt · Pommes frites · Pebersauce

"Baked Alaska" 400,-
Indbagt is · Biskuit · Frugt

Børnemenü

Fiskefilet 100,-
Pommes frites · Remoulade · Citron

"Krogryden" 100,-
*Oksemørbrad · Bacon
Pommes frites · Paprikasauce*

Efter middagen

Kaffe/te 75,-
5 slags petit four

Irisk kaffe 60,-
Whisky · Fløde · Kandis



Drikkevarer

HUSETS VIN	<i>Pr. glas</i>	<i>Pr. flaske kr.</i>
Ugens glas, fås i 4 farver.....	50,-	
<i>Hvid, rosé, rød og dessert</i>		
CAVA	60,-	300,-
HVIDVIN		
Königsmosel	60,-	300,-
<i>Riesling, Mosel, 2018</i>		
Makuta Bay	60,-	300,-
<i>Sauvignon Blanc, New Zealand, 2019</i>		
Handcraft	60,-	300,-
<i>Chadonnay, Californien</i>		
ROSÉVIN		
Miraval, Frankrig.....	70,-	400,-
Joy Selection.....	60,-	300,-
<i>Cotes de Gascogne, Frankrig, 2016</i>		
RØDVIN		
Riposato Rosso	60,-	300,-
<i>Italien, 2015</i>		
Pena Roble.....	75,-	450,-
<i>Ribera del Duero, Spanien, Reserva 2012</i>		
Wakefield Jaramon	70,-	400,-
<i>Shiraz, Australien, 2016</i>		
DESSERTVIN		
Brachetto	60,-	300,-
Moscatel de Sebtubal.....	65,-	350,-
Eiswein	60,-	300,-
COGNAC / LIKØR		
ABK6 Cognac.....	75,-	
<i>(Kåret til verdens bedste cognac)</i>		
Baileys.....	50,-	
Portvin, <i>dagens udvalgte</i>	60,-	

Kaffe & te

Kaffe, ad libitum	40 kr.
<i>Hjemmemalet kaffe fra friske bønner</i>	
Te, ad libitum.....	30 kr.
<i>Pukka, økologisk & koffeinfri</i>	

Saft, øl & vand

Vores hjemmelavede limonade	75 kr.
<i>Jordbær / rabarber. 1 liter flaske</i>	
<i>Hyldeblomstsaft. 1 liter flaske</i>	
Sodavand: <i>Fanta, Coca Cola, Zero, Sprite</i>	35 kr.
Ramlösa med citrus	38 kr.
Øl: <i>Tuborg, Carlsberg</i>	40 kr.
Skanderborg Bryghus: <i>Flere forskellige</i>	50 kr.
Fadøl, lille / stor	30 kr. / 60 kr.
Isvand, ad libitum, pr. gæst.....	25 kr.

Take away

SNACKS

Vores stegt flæsk	40 kr.
<i>Sprøde svær · Mayo · Persille</i>	

FORRET

Luksus tarteletter.....	75 kr.
<i>Høns · Aspargessauce · Butterdej · Urter</i>	

Hummersuppe	75 kr.
<i>Jomfruhummerhaler · Grøn olie · Syltede grøntsager</i>	
<i>Friske urter. Hertil hjemmebagt brød</i>	

HOVEDRET

Wienerschnitzel	150 kr
<i>Kalv · Ærte francaise · Brasede kartofler</i>	
<i>Smørsauce</i>	

"Krogryden"	150 kr.
<i>Oksemørbrad · Bacon · Pommes frites</i>	
<i>Paprikasauce</i>	

DESSERT

Rødgrød	75 kr.
<i>Røde bær · Dansk fløde · Vanilje</i>	

"Baked Alaska".....	75 kr.
<i>Indbagt is · Biskuit · Frugt</i>	

