

Forretter/Starters

Fiskesuppe

Flødelegeret med urter, safran, fisk og skaldyr

kr. 93.-

Creamed fish soup with herbs, saffron and seafood

Svampesuppe

m/sæsonens svampe og hvidløg

kr. 76.-

Mushroom soup with seasonal mushrooms and garlic

Carpaccio Af Røget Dyrekølle

m/babysalat, grillet artiskok samt revet parmesan

kr. 86.-

Carpaccio of Smoked venison with baby salad, grilled artichoke and grated parmesan

Varmrøget laks

Fra eget røgeri. Serveres med tzaziki og babysalat

kr. 86.-

Hot smoked salmon with tzaziki and baby salad

Blinis

3 blinis m/lakserogn, stenbiderrogn, løjrom, hakket løg og creme fraiche

kr. 98.-

3 blinis served with salmon roe, lumpfish roe, loerom, minced onion and sour cream

Alle forretter servers med brød og smør.

All starters are served with bread and butter.

Ved betaling med udenlandske kreditkort tillægges et gebyr på 3,75%

Payment with foreign credit cards assigned a fee of 3,75%

Danske kreditkort tillægges et gebyr på 0,75% (dog ikke dankort)

Hovedretter/Maincourses

Fisk/Fish

Pandestegt vesterhavsrødspætte

m/hvide kartofler og citron-smørsauce samt dagens garniture

kr. 185.-

Pan-fried plaice with boiled potatoes, lemon butter sauce and vegetables of the day

Ristet helleflynder

m/fiske-hummersauce, dagens kartoffel samt årstidens garniture

kr. 229.-

Fried halibut with fish-lobster sauce, today's potato and seasonal garnish

Kød/Meat

Unghanebryst en cocotte

Serveres med dagens kartoffel, årstidens garniture samt rosmarin sky

kr. 218.-

Breast of cockerel served with today's potato, seasonal garnish and rosemary sauce

Flamberet Peberbeuf

af Irsk Hereford fra Prime Valley. Serveres med dagens kartoffel samt fløde/pebersauce

kr. 238.-

Flambé pepper Irish Herefords from Prime Valley. Served with today's potato and cream/pepper sauce

Tournados "Rossini"

m/foie gras, trøffel og trøffelsauce

kr. 252.-

Tournados "Rossini" with foie gras, truffle and truffle sauce

Alle hovedretter serveres med årstidens garniture.

All maincourses are served with seasonal garnish.

Ved betaling med udenlandske kreditkort tillægges et gebyr på 3,75%

Payment with foreign credit cards assigned a fee of 3,75%

Danske kreditkort tillægges et gebyr på 0,75% (dog ikke dankort)

Desserter/Desserts

Strandingskroens Ostetallerken

Spændende udvalg af danske og udenlandske oste

Serveres med kalamati oliven, syltede valnødder og smørristet rugbrød

kr. 98.-

Strandingskroen cheese plate with danish and foreign cheeses.

Served with Kalamati olives, candied walnuts and butter-fried rye bread

Tømmerby's Hjemmelavet islagkage

serveres med hjemmelavet chokoladesauce

kr. 84.-

Homemade ice-cake served with homemade chocolate sauce

Strandingskroens desserttallerken

m/søde ting efter kokkens fantasi

kr. 98.-

strandingskroen dessert platter with sweet things by the chef's imagination

Crepes suzette

m/appelsinsauce, mandler og vanilje is

kr.98.-

Crepes Suzette with orange sauce, almonds and vanilla ice cream

Ved betaling med udenlandske kreditkort tillægges et gebyr på 3,75%

Payment with foreign credit cards assigned a fee of 3,75%

Danske kreditkort tillægges et gebyr på 0,75% (dog ikke dankort)