

Tylstrup Kro's Nytårs Menu 2018

- Forret -

Hummerbisque m/ fennikel crudités & estragonolie. Suppen er tilsmagt m/ cognac

eller

Jordskokkesuppe m/ bacon, estragonolie & jordskokke-chips

Hertil hjemmebagte couvertbrød

-Hovedret-

Oksemørbrad m/ rodfrugtgratin, syltede rødløg, ristede svampe & portvins-glacé

-Dessert-

Chokoladedrøm m/ syltede klementiner & Vaniljecreme

3 retter 335,-

- Snacks -

Lakrids ristet mandler, Kold røget laks m/ rygeost, Røget Fasan m/ syltede havtorn

35,-

Hjemmebagt kransekagekonfekt

25,-

-Natmad-

Pølsebord m/ groft brød

58,-

Bestilles senest d. 27. december og afhentes på Tylstrup Kro Nytårsaftensdag imellem kl. 12.00 og 14.00. Der medfølger anretningsforslag & vejledning

Tylstrupvej 36 - 9382 Tylstrup - 98 26 15 66 - info@tylstrup-kro.dk - www.tylstrup-kro.dk