

# No menu koncept Uge 31 fra køkkenchefen Thomas

## Agersø Kro

GASTRONOMI & LOGI

På Agersø Kro Gastronomi og Logi har vi ændret koncept, fordi vi ønsker at give alle gæster en smagsoplevelse og en dejlig aften.

***Hver aften har vi en fast rutine.***

Da stort set alle beslutninger for aftenens forløb er taget på forhånd, kan du og de andre gæster blot nyde middagen i fulde drag. Al indkøb og forberedelse er planlagt efter antallet af bestillinger, og derfor er vi i stand til at anvende de friskeste råvarer til vores konceptmiddag, hver eneste aften.

Derfor anbefales det også, at du på forhånd booker et bord.

**Tirsdag aften stegt flæsk dag (en tradition som er svær at tænke væk).**

**Onsdag og Fredag Fiskedage med fisk som hovedret > Menu:**

Mini carpaccio af grillet okse, bacon mayo, saltede mandler, rødbede koral og karse

Saltet og stegt brosme, med smørdampet porre, hyben kompot, grillet citron, linsyltet ærteskud, madagaskar peber sauce og nye kartofler

Hvid chokolade og mokka mousse med sprød chokolade

**Torsdag og Lørdag Køddage med kød som hovedret > Menu:**

Røget havtaske mousse, syltet fennikel, sprød polenta og chipotle mayonnaise

Brødstegt kyllinge bryst, grønkåls salat, langtidsbagt tomat, tomat glace, svampe mayonnaise og nye kartofler

Citron fromage, citron tuille og citron kompot

**OBS! Som gæst behøver du ikke at savne vores højt lovede wienerschnitzel eller vores store vesterhavs rødspætter, bare husk at bestille dem på forhånd Og husk hvis der findes friskere fisk svømmer de endnu**

**OBS! Ret til ændringer forbeholdes!**