

Endelave Kro og Gæstgiveri



Menu- og vinkort

Vi gør os umage for at lave så meget som muligt fra bunden. Gamle håndværk bliver brugt, når vi selv stopper og røger vores pølser og ælter farsen til leverpostej, ligesom surdejen får lov at give liv til vores rugbrød og røremaskinen rører luft i vores brød.

Frokost

Frokostmenuerne serveres fra 12.00 - 15.00

Smørrebrød

Vores smørrebrød er en klassiker, hvor det hjemmelavede rugbrød er grundlaget for en smagsoplevelse. Vi laver så meget som muligt selv, og gør os umage for, at der er lækkerier for både øje og mund.

Prøv fx "**Endelaves Sommerdrøm**" med nye kartofler, flødeost og spegepølse fra Endelave.

Bed tjeneren om en smørrebrødsseddel

Pariser Bøf med rå æggeblomme, rødbede, kapers, peberrod og løg 129,-

Stjernesked med stegt og hvidvinsdampet fiskefilet, rejer, grønne asparges, krebs og kaviar 129,-

Aftenmenu

Aftenmenuerne serveres fra 18.00-20.30

Forretter

Røget laks med rørt peberrod på salatbund og hjemmebagt brød	78,-
Melon med parmaskinke og pesto	58,-

Hovedretter

Wienerschnitzel med "dreng", ærter og brasede kartofler	168,-
Kroens steak , dagens kartoffel, grillet tomat, grønt og bearnaisesovs	198,-
Stjernesked med stegt og hvidvinsdampet fiskefilet, rejer, grønne asparges, krebs og kaviar	129,-
Pariser Bøf med rå æggeblomme, rødbede, kapers, peberrod og løg	129,-
Dagens vegetar eller veganer-tallerken	99,-

Desserter

Hjemmelavet gammeldags æblekage med knas og flødeskum	45,-
Klassisk isdessert med bær og chokoladesovs	45,-
Pandekage med is	45,-
Dagens kage	45,-

Hvidvine

Doblez, Verdejo Dominio de Punctum (Husets)

100% Verdejo, Spanien

Hyldeblomst, citrus, frugtmættet og frisk med citrus toner i eftersmagen

175,-

Glas

40,-

Domaine la Croix Belle Chardonnay

100% Chardonnay, Frankrig

Gule blomster, citrus, æble, saftig og fyldig, rund og frisk

245,-

Pfannebecker Werkstoff

70% Riesling, 30% Sauvignon Blanc, Tyskland

Hyldeblomst, passionsfrugt, citron, lækende saftig, charmerende frugtighed og god tørhed

280,-

Bubbles

Lobetia Bubbles Domino de Punctum

100% Chardonnay, Spanien

Hyldeblomst, pærer, æble, aromatisk, frisk og sødmefyldt på samme tid

210,-

Rosévine

Lobetia Rosé Dominio de Punctum

100% Grenache, Spanien

Ribs, skovjordbær, frisk og elegant rosé med fin tør og læskende frugtighed

175,-

Glas

40,-

Rødvine

Doblez, Garnache Dominio de Punctum (Husets)

100% Grenache, Spanien

Blåbær, solbær, medium fyldig og saftig med god friskhed

175,-

Glas

40,-

Corvina, Della provincia di Verone

100% Corvina, hoveddruen i Amaroneprodukterne. Druerne er alle håndplukkede, Italien

Blød, fyldig og sødmefyldt

195,-

Ventoux Font Sarade

50% Grenache, 50% Syrah, Frankrig

Peber, hindbær, boysenbær, blød og saftig, medium kraftig vin

265,-

Endelave Tang 16



Endelave Bryggerlaug har sammensat denne tangøl, inspireret af den Amerikanske Pale Ale.

Let, med en dybde i smagen, der kommer fra malten og sukkertangen "Aminaria Saccharina".

Farven er lys, ravfarvet og smagen har kun let bitterhed. Kan drikkes til de fleste retter, dog bedst til lyst kød.

Ingredienser: Vand, bygmalt, Endelave hvede, tang, humle og gær.

Flaskemodnet med let bundfald af gær. 5,5 % og 0,5 L uden nogen tilsætningsstoffer og E-numre.

Nydes bedst i godt selskab og med Endelave i tankerne.

Forhandles kun på Endelave.

Pris 48,-

Endelave Bryg 13



Endelave Bryggerlaug har brygget denne ESB "Ekstra Special Bitter" til Regentparrets besøg i 2012.

Fyldig med en let humlesmag, der ikke overdøver maltens intensitet. Farven er karamel og smagen indholder bitterhed. Kan drikkes til de fleste retter, går godt til mørkt kød.

Ingredienser: Vand, bygmalt, Endelave hvede, humle og gær.

Flaskemodnet med let bundfald af gær. 5,5 % og 0,5 L uden nogen tilsætningsstoffer og E-numre.

Nydes bedst i godt selskab og med Endelave i tankerne.

Forhandles kun på Endelave.

Pris 48,-

Velbekomme



Marianne og Henning