

Auning Kro

2005

Forretter. (Hors D'oeuvres)

Hummersuppe (serveres i kop).....kr. 72,-
Lobster soup

Rejecocktailkr. 69,-
Cocktail of shrimps.

Gravad lakskr. 68,-
med sennepsdressing og brød.
Salmon in Swedish way.

Indbagte rejerkr. 62,-
med salat, citron og dressing.
Baked shrimps, salad, lemon and dressing.

Auning Kro

Fiskeretter (poissons)

Helstegt benfri rødspættekr. 156,-

Fylt med rejesauce med asparges og champignon,

hvide kartofler.

Whole fried boneless plaice filled with
shrimps, mushrooms, asparagus.

Stegt rødspættekr. 142,-

Med hvide kartofler og

Stegesmør.

Fried plaice.

Laksesteak.....kr. 132,-

Med ristede rejer, asparges,

hvide kartofler og stegesmør.

Fried salmon, with shrimps, asparagus,
lemon and browned butter.

2005

Auning Kro

2006

Beuf af oksefilet (beef of fillet).

Nedenstående bøffer er af velhængt oksefilet

Engelsk beufkr. 165,-

Med løg, hvide kartofler og surt.

English Beefsteak.

With onions, potatoes and pickled
Cucumber.

Steakkr. 114,-

**Af oksefilet med salat, bagt
kartoffel, kold krydderurte-
dressing**

Beefsteak with salad, baked potatoe and a
cold sauce with spices.

**Nedenstående bøffer
serveres med dagens kartoffel, grøntsager
og salat.**

For beef steaks we served fresh vegetables and salat.

Fransk beuf.....kr. 186,-

**Med persillesmør, ristet champignon og
tomat.**

French Beefsteak.

Beuf Bearnaise.....kr. 186,-

Med ristet champignon og tomat.

Beef fillet with sauce Béarnaise,
Mushrooms and tomatoes.

Auning Kro

Kødretter (Meat Courses)

Dansk bœf med ægkr. 108,-
Løg, hvide kartofler og surt.

Wienerschnitzelkr. 152,-
(Af kalvekød)
Med gemuse og pom. saute
Wienna schnitzel.

Cote de pork orientalerkr. 129,-
Svinekoteletten i carry, med
ristet banan og ananas,
ris og carriesauce.
Pork chop in curry with roasted banana and
Pineapples, curry cream sauce, rice.

Herregårdsbœfkr. 138,-
(hakket) med ristet bacon,
champignon, ærter, pom. saute
og Bearnaise sauce.
Steak (minced) with bacon, mushrooms
Peas, fried potatoes and sauce Béarnaise.

2006

Specialitet (Speciality)

Gl. Estrup gryde.....kr. 156,-
Små mørbradbœffer i flødesauce med
østerlandske krydderier, cocktailpølser,
bacon, og champignon.
Serveres med pom. frites.
Small pork medallions in cream sauce
With spices from the orient, small sausages, bacon and mushrooms.

Auning Kro

2006

Desserter (Desserts)

Vanilleis.....kr. 52,-
med frugter og Kahlua.
Icecream with fruit and Kahlua.

Bananasplit.....kr. 48,-
banan, vanilleis, flødeskum og chokoladesauce.
Icecream with banana, chokolatsauce.

Pære Belle Helene.....kr. 48,-
vanilleis med syltet pære og
chokoladesauce.
Icecream with pears and chokolatesauce.

Syltede figer.....kr. 46,-
med makron og creme fraiche,
stænket med Pernod
figs with macaroons, Pernod
and creme fraiche.

Prøv en kaffespecialitet

Irish coffee
med Tullamore whisky.....kr. 48,-

Coffee Normande
med Calvados.....kr. 48,-