

# Lindberg

DINING

DIAGONALKROEN

## NYD EN DRINK INDEN MADEN

DIAGONAL GIN & TONIC 79,-

4 cl. Fary Lochan gin, Fevertree Tonic og agurk

GIN HASS 79,-

4 cl. Fary Lochan gin, lemon og mango sirup

APEROL SPRITZ 79,-

4 cl. Aperol, prosecco, danskvand og appelsin

GLAS CAVA 65,-

*Nitus Semi Secco - Spanien*

Sødmefyldt duft og god balance mellem sødme og syre

## BØRNEMENU

*Kun til børn*

BØRNE WIENERSNITZEL 79,-

Med brasede kartofler, ærter, citron og smørsovs

BØRNE DIAGONALGRYDE 69,-

Med svine- og oksekød, bacon, løg og peber serveres med kartoffelmos

BØRNE NUGGES 69,-

Med pommes frites

2 X PØLSER 69,-

Med pommes frites

KASTBERGS BØRNE IS 49,-

To kugler is med frugt og chokoladesovs

## SNACKS / FORRETTER

OLIVEN OG SALTEDE MANDLER 35,-

REJECOCTAIL ALA DIAGONALKROEN 89,-

Med håndpillede rejer

FORRETSTALLERKEN 89,-

3 små retter med tilbehør

DE BERØMTE TARTELETTER 89,-

2 stk, af Danmarks mest solgte og omtalte tarteletter med høns i asparges, under covid 19 nedlukningen solgte vi 72 tons på hjemmesiden [tarteletfyld.dk](http://tarteletfyld.dk)

## HOVEDRETTER

RIBEYE 250 g. 269,-

Af Dansk Jersey stud. serveres med dagens varme garniture og valgfri kartoffel / sauce.

MØRBRAD 289,-

Af Dansk Jersey stud. Serveres med dagens varme garniture og valgfri kartoffel / sauce.

VÆLG SAUCE

Rødvinsauce

Hjemmepisket bearnaise

VÆLG KARTOFFEL

Pommes frites

Dagens kartoffel

WIENERSNITZEL 189,-

Med brasede kartofler, ærter, wienerdreng og smørsovs.

DAGENS FRISKE FISK FRA HANSTHOLM 239,-

Spørg betjeningen hvad vi har fået på kroen!

SØMANDSGRYDE 159,-

Med svine- og oksekød, bacon, løg og peber serveres med kartoffelmos

NIELS KJELDSEN BURGER 159,-

200 gr. hakkebøf i briochebolle med cheddarost og bacon samt rørt dressing med cornichon, løg og purløg. Serveres med pommes frites og aioli

# Lindberg

DINING

DIAGONALKROEN

## MÅNEDENS 4-RETTERS MENU

*Lad vores kokke forkæle dig med månedens 4 retter*

### FORRET

Lakse tatar af koldrøget færøsk laks serveres med firterede kapers, krydderurte salat og citron puré

### MELLEMRRET

Vitello tonnato

Tynde skiver af rosastegt kalv med tunsauce og grillet citron

### HOVEDRET

Mørbrad af Dansk Jersey stud. Serveres med dagens varme garniture og valgfri kartoffel / sauce.

### DESSERT

Mangokompot og passionsmousse skønt forenet på en bund af honningristede nødder

Gratis velkomstdrink ved valg af 4 retter

Hovedret	289,-	Vinmenu	
2 retter	329,-	2 glas	139,-
3 retter	375,-	3 glas	199,-
4 retter	419,-	4 glas	239,-

## DESSERT

LOKAL ENGMARK IS	79,-
Serveres med friske bær, crumble og sprødt	
OSTETALLERKEN	89,-
4 danske arla unika oste med tilbehør	
DAGENS DESSERT	79,-
Spørg betjeningen	

## VORES LEVERANDØRER

*Vi kan ikke gøre det alene!*

Vi samarbejder tæt med vores leverandører for at give dig en fuldendt oplevelse.

Vi ligger vægt på kvalitet, lokale råvarer, dyrevelfærd og ansvarlighed for miljø.

**FARY LOCHAN®**  
DANISH SINGLE MALT WHISKY

Dansk Jersey kød  
V/ Peter Villadsen

  
**ESPRESSO**  
SYSTEMS



 **H.J. HANSEN VIN A/S**  
GRUNDLAGT 1829



  
**Catering  
Engros**

