



AFTEN

LANDMENU

Marineret laks "mi cuit" med lokale æbler & løgessens

*

Forloren "hummer" med nye majs & cremet sauce af samme
(tilkøb stegt jomfruhummer 55,-)

*

Escalope af Dansk kalv serveres med sæsonens svampe, braiseret kalve skank
& tomat

*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

*

"Baba" au Rhum med hvid chokolade i variation, sensommer bær & skovbær
sorbet

Vælg 3 retter kr. 398 - 4 retter kr. 455 - 5 retter kr. 499

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

FORETTER

Dampede blåmuslinger
på frisk spinat med hvidløgssfløde
& toast
110,-

Marineret laks "mi cuit"
med lokale æbler & løgessens
110,-

Forloren "hummer"
med nye majs & cremet sauce af
samme
(tilkøb stegt jomfruhummer 55,-)
135,-

Vol au vent
med confiteret hane, sæsonens
bedste urter og citron (1 stk.)
(vegetarisk version mulig)
125,-

Carpaccio af Dansk kalv
med marineret salat
168,-

**Som hovedret med salat,
pommes frites & bearnaise**
238,-

CHAMPAGNE

&

SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette
38,-

Grøn sæson salat
38,-

Nye kartofler & urtesmør
38,-

HOVEDRETTER

Skindstegt fisk fra Skagen auktion
med braiseret fennikel & noilly prat
sauce med safran
350,-

Vol au Vent
med confiteret hane, sæsonens bedste
urter og citron (2 stk.)
(vegetarisk version mulig)
198,-

Escalope af Dansk kalv
serveres med sæsonens svampe,
braiseret kalve skank & tørret tomat
275,-

Medaljon af oksemørbrad
med lokale brændte tomater, glaseret
løgtærte & pebersauce
(tilkøb foie gras 95,-)
375,-

Carpaccio af Dansk kalv
med salat, pommes frites & bearnaise
238,-

DESSERT

Ost fra Danmark og Frankrig
3/6 slags
80/135,-

Cafe Gourmand
valgfri kaffe &
udvalgt sødt fra køkkenet
148,-

"Baba" au Rhum
med hvid chokolade i variation,
sensommer bær og skovbær sorbet
125,-

Lokale pærer
pocheret i solbær saft, serveret med
chokolade creme & vanilje sifon
125,-

BØRNMENU

Crudité (lille snack)
*
Stegt fiskefilet eller Kalvemedaljon
Begge med pommes frites
150,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



EVENING

LANDMENU

Marinated salmon "mi cuit" with local apples & onion essence

*

"Mock lobster" with fresh corn & a creamy sauce

(Add seared langoustine for 55,-)

*

Escalope of Danish veal served with seasonal mushrooms, braised veal shank & tomatos

*

Selected cheeses (3 types of cheese)

*

"Baba" au Rhum with white chocolate variations, late summer berries, and wild berry sorbet.

3 courses kr. 398 - 4 courses kr. 455 - 5 courses kr. 499

Winemenu 3 glasses kr. 398 - 4 glasses kr. 455

STARTERS

Steamed mussels

on fresh spinach with garlic cream and toast

110,-

Marinated salmon "mi cuit"

with local apples & onion essence

110,-

"Mock lobster"

with fresh corn & a creamy sauce
(Add seared langoustine for 55,-)

135,-

Vol au Vent

with rooster, seasons best herbs and lemon

(vegetarian version possible)

1 pcs. 125,-

Carpaccio of Danish veal

with marinated salad

168,-

As a maincourse 238,-

with salad, fries & bearnaise

CHAMPAGNE

&

SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"

135,-

Norsminde Kro's Snacks

55,-

ADD-ONS

Fries & aioli

38,-

Grilled salad & vinaigrette

38,-

Green seasonal salad

38,-

New potatoes & herb butter

38,-

MAIN COURSES

Pan-seared fish from

auction in Skagen

with braised fennel & Noilly Prat sauce with saffron

350,-

Vol au Vent

with rooster, season's best herbs and lemon

(vegetarian version possible)

2 pcs. 198.-

Escalope of Danish veal

served with seasonal mushrooms, braised veal shank & tomatos

275,-

Medallion of beef tenderloin

with local charred tomatoes, glazed onion tart & pepper sauce

(Add foie gras for 95,-)

375,-

Carpaccio of Danish veal

with salad, fries and bearnaise

238,-

DESSERT

Cheese from Denmark & France

3 / 6 kind

80 / 135,-

"Baba" au Rhum

with white chocolate variations, late summer berries, and wild berry sorbet.

125,-

Café Gourmand

choice of coffee & selected sweets from the kitchen

148,-

Local pears

poached in blackcurrant juice, served with chocolate cream & vanilla siphon

125,-

KIDSMENU

Crudite (light snack)

*

Fried fish fillet or veal medallion

Both served with fries

150,-



In case of allergies, please inform the waiters