



# FROKOST

## 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**

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"  
135,-

Kroens snacks  
55,-

## SMØRREBRØD

**Roastbeef**  
Med det hele  
145,-

**Hjemmelavet hønsesalat**  
Pocheret kylling, svampe, bitre  
salater & karse  
145,-

**Fiskefilet**  
Urte remo & citron  
Lille 125,- / Stor 165,-

## BØRNEMENU

Crudité (lille snack)

\*

Stegt fiskefilet eller Kalvemedaljon  
Begge med pommes frites

150,-

## FROKOST "PLATTE"

Skal vælges af hele bordet.

Stegt fiskefilet m. urte remoulade

Vol au vent med hønsesalat

Grøn sæson salat

\*

Lun frokost medallion med nye løg,  
persille & syltede agurker

**Pris pr. person 258,-**

## KLASSIKERE

**Dampede blåmuslinger**  
på frisk spinat med hvidløgs fløde  
og toast  
135,-

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

**Cremet fiskesuppe**  
med Vesterhavsfisk og skaldyr  
198,-

**Carpaccio af Dansk kalv**  
med marineret salat  
168,-

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

## TILKØB

Fritter & aioli  
38,-

Grillet salat & vinaigrette  
38,-

Grøn sæson salat  
38,-

Nye kartofler & urtesmør  
38,-

## DESSERT

**"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,-

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

**Dagens kage**  
Spørg betjeningen  
48,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



# LUNCH

## 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**

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"  
135,-

Norsminde Kro's snacks  
55,-

## SMØRREBRØD

**Roastbeef**  
With everything  
145,-

**Homemade chicken salad**  
Poached chicken, mushrooms, bitter  
salads & cress  
145,-

**Fish fillet**  
Herbal remoulade & lemon  
Small 125,- / Large 165,-

## KIDSMENU

Crudite (light snack)

\*

Fried fish fillet or veal medallion  
Both served with fries

150,-

## FROKOST "PLATTE"

chosen by the entire table.

Fried fish fillet with herb remoulade

Vol au vent with chicken salad

Green season salad

\*

Warm lunch medallion with new  
onions, parsley & pickled cucumbers

**Price per person 258,-**

## KLASSIKERE

**Steamed blue mussels**  
on fresh spinach with garlic cream  
and toast  
135,-

**Pan-seared fish from auction in  
Skagen**  
with braised fennel & Noilly Prat  
sauce with saffron  
350,-

**Creamy fish soup**  
with "Vesterhavs" fish and shellfish  
198,-

**Carpaccio of Danish veal**  
with marinated salad  
168,-

**As a main course with salad,  
french fries & béarnaise**  
238,-

## ADD-ONS

Fries & aioli  
38,-

Grilled salad & vinaigrette  
38,-

Green seasonal salad  
38,-

New potatoes & herb butter  
38,-

## DESSERT

**"Baba" au Rhum**  
with white chocolate variations,  
late summer berries, and  
wild berry sorbet.  
125,-

**Local pears**  
poached in blackcurrant juice,  
served with chocolate cream &  
vanilla siphon  
125,-

**Cheese from Denmark & France**  
3 / 6 kinds  
80 / 135,-

**Cake of the day**  
Ask the waiters  
48,-



*In case of allergies, please inform the waiters*