



FROKOST

LANDMENU

Bavaroise af nye hvide asparges i variation, sprøde croutoner og estragon(110,-)

*

Skærising med braiserede persillerødder, 2 saucer og salat af samme(135,-)

*

Escalope og krebinet af Dansk kalv med ny spinat, grønne asparges, friteret kapers og stegt salvie(325,-)

*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

*

Vanilje pocheret rabarber

Iscreme på ristet havre, creme fraiche parfait & bronzefennikel

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

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

SMØRREBRØD

Kroen's sild
Æble, brunet smør emulsion &
kålskud
110,-

Roastbeef
Agurkesalat, friteret løg &
bitre salater
145,-

Hønsesalat
Pocheret kylling, svampe, bitre
salater & karse
145,-

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

FROKOST "PLATTE"

Skal vælges af hele bordet.

Stegt fiskefilet m. urte remoulade

Vol au vent med hønsfrikassé

Salat af nye asparges

Pariserbøf (mindre udgave)

Pris pr. person 258,-

KLASSIKERE

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

Helstegt fladfisk
med smørsauce og salatløg
350,-

Pariserbøf
med det hele
185,-

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

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette
38,-

Forårsfrikasse
38,-

Nye kartofler & urtesmør
38,-

DESSERT

Vanilje pocheret rabarber
Iscreme på ristet havre, creme
fraiche parfait & bronzefennikel
125,-

Frisk Sommer Dessert
Classic Vacherin, havtorn, lakrids
Marengs og chantilly
125,-

Ost fra Danmark & Frankrig
4 / 6 slags
80 / 135,-

Dagens kage
Spørg betjeningen
48,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



LUNCH

LANDMENU

Bavarouise of white asparagus with crispy croutons & tarragon

*

Cutting fish with braised parsley roots, 2 sauces & salat

*

Escalope & crebinet of Danish veal with new spinach, green asparagus, fried capers & fried sage

*

Selected cheeses (3 types of cheese)

*

Vanilla poached rhubarb

Ice cream on toasted oats & creme fraiche parfait & fennel

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,-

DANISH OPEN- FACED SANDWICHES

Norsminde Kro's herring
Apple, brown butter emulsion
& cabbage sprouts
110,-

Roastbeef
cucumber salad, fried onion &
bitter salads
145,-

Chicken salad
Poached chicken, mushrooms,
bitter salads & cress
145,-

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

LUNCH "PLATTER"

chosen by the entire table.

Fried fish fillet with herb
remoulade

Vol-au-vent with chicken fricassee

Salad of fresh asparagus

"Pariserbøf"/Parisian steak
(smaller portion)

Price per person 258,-

CLASSICS

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

Whole roasted flatfish
with butter sauce and white
onions
350,-

"Pariserbøf"/ Parisian steak
with everything
185,-

Vol-au-Vent
with confit rooster, the best
seasonal herbs & lemon (2 pcs.)
(vegetarian version available)
198,-

ADD-ONS

Fries & aioli
38,-

Grilled salad & vinaigrette
38,-

Spring fricassee
38,-

New potatoes & herb butter
38,-

DESSERT

Vanilla poached rhubarb
Ice cream on toasted oats & creme
fraiche parfait & lemon thyme
125,-

Fresh Summer Dessert
Classic Vacherin, sea buckthorn,
licorice, meringue & chantilly
125,-

Cheese from Denmark & France
4 / 6 kind
80 / 135,-

Cake of the day
Ask the waiters
48,-



In case of allergies, please inform the waiters