



# AFTEN

## LANDMENU

Ceviche af hvilling med nye blomkål og fermenteret agurk

\*

Terrin af Vesterhavsfisk serveret i strandkrabbe-bisque med safransyltet fennikel

\*

Letsprængt mørbrad af landgris serveret med nye gulerødder i egen juice, madagasker peber og grillet hovedsalat med parmesan og kapers

\*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

\*

"Baba" au Rhum med hvid chokolade i variation, sensommer bær og 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 hvidløgsløde  
& toast  
110,-

**Ceviche af hvilling**  
med nye blomkål og  
fermenteret agurk  
(vegetarisk version mulig)  
110,-

**Terrin af Vesterhavsfisk**  
serveret i strandkrabbe-bisque  
med safransyltet fennikel  
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

**Helstegt fladfisk**  
med smørsauce og sensommer salat  
350,-

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

**Letsprængt mørbrad af landgris**  
serveret med nye gulerødder i egen  
juice, madagasker peber og grillet  
hovedsalat med parmesan og kapers  
275,-

**Stegt oksemørbrad**  
med pisket løgsmør, trøffelmarineret  
sæson salat og let kalve jus  
375,-

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

## DESSERT

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

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

**Sensommer Dessert**  
Classic Vacherin, med frisk hindbær  
sorbet og marengs  
125,-

## BØRNEMENU

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



Ved allergier bedes I informere tjenerne



# EVENING

## LANDMENU

Ceviche of whiting with new cauliflower and fermented cucumber

\*

Terrine of "Vesterhavs" fish served in crab bisque with saffron-pickled fennel

\*

Lightly cured tenderloin of free-range pork served with new carrots in their own juice, Madagascar pepper, and grilled romaine lettuce with parmesan and capers

\*

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,-**

### Ceviche of whiting

with new cauliflower and fermented cucumber  
(vegetarian version possible)  
**110,-**

### Terrine of "Vesterhavs" fish

served in crab bisque with saffron-pickled fennel  
**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 Cougard-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

**Whole roasted flatfish**  
with browned butter and late-summer salad  
**350,-**

### Vol au Vent

with rooster, season's best herbs and lemon  
(vegetarian version possible)  
**2 pcs. 198,-**

**Lightly cured tenderloin of pork**  
served with new carrots in their own juice, Madagascar pepper, and grilled romaine lettuce with parmesan and capers  
**275,-**

### Grilled beef tenderloin

with whipped onion butter, truffle-marinated seasonal salad, and light veal jus  
**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,-**

### Late-summer Dessert

Classic Vacherin with fresh raspberry sorbet & meringue  
**125,-**

## KIDSMENU

Crudite (light snack)

Fried fish fillet or veal medallion  
Both served with fries

**150,-**



*In case of allergies, please inform the waiters*