



# FROKOST

## LANDMENU

Nytårs torsk med jordskokker, bavaoise, brunet smør, hasselnødder & luftige urter

\*

Hjemmelavet ravioli med brændt spinat, lokale muslinger, blanquette & sort olie

\*

Dansk kalv på to måder med selleri, "waldorf salat" & tærte

\*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

\*

"Citron 2025"

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

**Kroens "Maltsild"**  
Med creme double, rødløg &  
kapers  
110,-

**Roastbeef**  
"Med det hele"  
145,-

**Kroens hønsesalat**  
Med sprødt skind & svampe  
145,-

**Meunierestegt fiskefilet**  
Med "grøn remoulade" & citron  
Lille 125,- / Stor 165,-

## FROKOSTPLATTE

Skal vælges af hele bordet

Kroens "Maltsild"

\*

Meunierestegt fiskefilet med  
"grøn remoulade"

Kroens hønsesalat med sprødt  
skind

\*

Lun frokost medaljon med  
løgkompot & syltede agurker

Pris pr. person 258,-

## KLASSIKERE

**Dansk kalv på to måder**  
med selleri, "Waldorf salat"  
& tærte  
275,-

**Løgsuppe**  
med "toast" med løgrelish  
& let røget oste fondant  
135,-

**Soufflé af øko æg**  
med Fru Nielsen skinkesalat &  
parmesan  
145,-

## TILKØB

Fritter & aioli  
38,-

Grillet salat & vinaigrette  
38,-

Kartofler & urtesmør  
38,-

## DESSERT

"Citron 2025"  
125,-

**Chokolade Fondant**  
med appelsin creme & kaffe is  
125,-

**Udvalgte oste fra nær & fjern**  
3 / 6 slags  
80 / 135,-

**Dagens kage**  
Spørg tjeneren  
54,-

## BØRNEMENU

Crudite (lille snack)  
\*

Stegt fiskefilet med pommes  
frites

150,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



# LUNCH

## LANDMENU

New Year's cod with Jerusalem artichokes, bavaroise, browned butter,  
hazelnuts & fresh herbs

\*

Homemade ravioli with charred spinach, local mussels, blanquette & black oil

\*

Danish veal two ways with celery, "Waldorf salad" & tart

\*

Selected cheeses (3 types of cheese)

\*

"Lemon 2025"

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,-

## DANSIH OPEN-FACED SANDWICHES

The Inn's "Malt Herring"  
With crème double, red onion &  
capers  
110,-

Roast Beef  
"With all the trimmings"  
145,-

The Inn's Chicken Salad  
With crispy skin & mushrooms  
145,-

Meunière-Fried Fish Fillet  
With "green remoulade" & lemon  
Small 125,- / Large 165,-

## FROKOSTPLATTE

Chosen by the entire table

The Inn's "Malt Herring"

\*

Meunière-Fried Fish Fillet with  
"green remoulade"

The Inn's Chicken Salad with  
crispy skin

\*

Warm lunch medallion with  
onion compote & pickled  
cucumbers

Price per person 258,-

## CLASSICS

Danish veal two ways  
with celery, "Waldorf salad"  
& tart  
275,-

Onion soup  
with "toast" topped with onion  
relish & lightly smoked cheese  
fondant  
135,-

Soufflé of organic eggs  
served with Fru Nielsen's ham  
salad & Parmesan  
145,-

## ADD-ONS

Fries & aioli  
38,-

Grilled salad & vinaigrette  
38,-

Potatoes & herb butter  
38,-

## DESSERT

"Lemon 2025"  
125,-

Chocolate fondant  
with orange cream &  
coffee ice cream  
125,-

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

Today's cake  
Ask the waiter  
54,-

## KIDS MENU

Crudite (light snack)  
\*  
Fried fish fillet with fries  
150,-

*In case of allergies, please inform the waiters*

