



# AFTEN

## LANDMENU

Rimmet, letbrændt laks med glaskål, citrongele, cremet karse  
& friske forårsurter

\*

Pocheret og friteret æg med jordskok, palmekål & cremet kyllingefløde

\*

Mørbrad af gris med gule beder, sennepskorn, ramsløg og en fyldig sauce

\*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

\*

Bavaroise med hvid chokolade, æbler og estragon

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

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

## FORETTER

**Dampede blåmuslinger**  
med frisk spinat, ristede  
champignoner, hvidløgsfløde og  
sprøde croutoner  
135,-

**Rimmet, letbrændt laks**  
med glaskål, citrongele, cremet  
karse & friske forårsurter  
110,-

**Pocheret og friteret æg**  
med jordskok, palmekål &  
cremet kyllingefløde  
135,-

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"  
135,-

Kroens Snacks  
55,-

## DESSERT

**Bavaroise**  
med hvid chokolade, æbler  
og estragon  
125,-

**Citrontærte**  
med gyldenbrændt marengs  
& vaniljeis  
125,-

**Cafe Gourmand**  
Valgfri kaffe &  
udvalgt sødt fra køkkenet  
148,-

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

## HOVEDRETTER

**Dagens friske fisk**  
med safran beurre blanc &  
vinterurter  
350,-

**Mørbrad af gris**  
med gule beder, sennepskorn,  
ramsløg og en fyldig sauce  
275,-

**Braiseret "Osso Buco"**  
af okseskank med puré og  
syltede løg  
198,-

## TILKØB

Fritter & aioli  
38,-

Grillet salat & vinaigrette  
38,-

Kartofler & urtesmør  
38,-

## BØRNEMENU

Crudite (lille snack)  
\*  
Stegt fiskefilet med pommes  
frites  
150,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



# EVENING

## LANDMENU

Cured and seared salmon with kohlrabi, lemon gel, creamy cress  
& fresh spring herbs

\*

Poached and fried egg with Jerusalem artichoke, black kale  
& creamy chicken sauce

\*

Pork tenderloin with golden beets, mustard seeds, wild garlic, and sauce

\*

Selected cheeses (3 types of cheese)

\*

Bavaroise with white chocolate, apples, and tarragon

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

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

## STARTERS

**Steamed blue mussels**  
with fresh spinach, roasted  
mushrooms, garlic cream and  
crispy croutons  
**135,-**

**Cured and seared salmon**  
with kohlrabi, lemon gel, creamy  
cress & fresh spring herbs  
**110,-**

**Poached and fried egg**  
with Jerusalem artichoke, black  
kale & creamy chicken sauce  
**135,-**

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"  
**135,-**

Norsminde Kro's Snacks  
**55,-**

## DESSERTS

**Bavaroise**  
with white chocolate, apples  
and tarragon  
**125,-**

**Lemon tart**  
with golden-browned meringue  
& vanilla ice cream  
**125,-**

**Cafe Gourmand**  
choice of coffee & selected  
sweets from the kitchen  
**148,-**

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

## MAIN COURSES

**Today's fresh fish**  
with saffron beurre blanc &  
winter herbs  
**350,-**

**Pork tenderloin**  
with golden beets, mustard  
seeds, wild garlic, and sauce  
**275,-**

**Braised "Osso Buco"**  
of beef shank with purée and  
pickled onions  
**198,-**

## ADD-ONS

Fries & aioli  
**38,-**

Grilled salad & vinaigrette  
**38,-**

Potatoes & herb butter  
**38,-**

## KIDS MENU

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

*In case of allergies, please inform the waiters*

