



FROKOST

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

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

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

Bavaroise
med hvid chokolade, æbler
og estragon
125,-

Citrontærte
med gyldenbrændt marengs
& vaniljeis
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

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

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

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

Bavaroise
with white chocolate, apples
and tarragon
125,-

Lemon tart
with golden-browned meringue
& vanilla 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

