



# AFTEN

## LANDMENU

Årets første asparges i variation, med spæde salater & salte kapers

\*

"Påskeæg" på tempereret, let røget kuller med safran mousseline & krydderolie

\*

Lokalt påskelam fra Ajstrup med frisk spinat & senneps spätzle

\*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

\*

Nye rabarber med kærnemælk is & marengs

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,-**

**Årets første asparges**  
i variation, med spæde salater & salte kapers  
**110,-**

**"Påskeæg"**  
på tempereret, let røget kuller med safran mousseline & krydderolie  
**135,-**

## CHAMPAGNE & SNACKS

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

Kroens Snacks  
**55,-**

## DESSERT

**Nye rabarber**  
med kærnemælk is & marengs  
**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 fisk på ben**  
med kapers, persille & brunet smør  
**350,-**

**Lokalt påskelam fra Ajstrup**  
med frisk spinat & senneps spätzle  
**275,-**

**Escalope af kalv**  
med nye løg, puré og kalve jus  
**275,-**

## 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

The season's first asparagus served in variations, with lettuce & salty capers

\*

"Easter Egg" of gently smoked haddock, served with saffron mousseline  
& herb oil

\*

Local lamb from Ajstrup with fresh spinach & mustard spätzle

\*

A selection of cheeses (3 kinds)

\*

New rhubarbs with buttermilk ice cream & meringue

**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,-**

**The season's first asparagus**  
served in variations, with  
lettuce & salty capers  
**110,-**

**"Easter Egg"**  
of gently smoked haddock,  
served with saffron mousseline  
& herb oil  
**135,-**

## CHAMPAGNE & SNACKS

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

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

## DESSERTS

**New rhubarbs**  
with buttermilk ice cream  
& meringue  
**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 whole fish**  
with capers, parsley  
& browned butter  
**350,-**

**Local lamb from Ajstrup**  
with fresh spinach &  
mustard spätzle  
**275,-**

**Veal escalope**  
with new onions, purée  
& veal jus  
**275,-**

## 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*

