



FROKOST

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

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

PÅSKEFROKOST

Skal bestilles af hele bordet.
Serveres løbende.

Kroens sild med urterelish

*

Deleretter til hele bordet:

Pocheret påske æg med
safran mousseline

"Gravad" laks på crostini med
salat af fennikel

Stegt Fiskefilet med tatarsauce
& citron

Kroens hønsesalat med bacon
& grov sennep

*

Medaljon af dansk kalv med
frisk spinat & spätzle

eller

Brochette af fisk fra Skagen
med hummer creme

Pris pr. person: 368,-

PÅSKE FROKOSTPLATTE

Stegt fiskefilet med tatarsauce
& citron

*

Kroens hønsesalat med bacon
& grov sennep

Påske "salat" med æg
& asparges

*

Frokost medaljon af dansk kalv
med frisk spinat & senneps
spätzle

Pris pr. person 258,-

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,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette
38,-

Kartofler & urtesmør
38,-

DESSERT

Nye rabarber
med kærnemælk is & marengs
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

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

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Cougard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's snacks
55,-

EASTER LUNCH

**Must be ordered for the
entire table.**

Herring with herb relish

*

Sharing dishes for the table:

Poached Easter egg with
saffron mousseline

"Gravad" salmon on crostini
with fennel salad

Fried fish fillet with tartar
sauce & lemon

The Inn's chicken salad with
bacon & coarse mustard

*

Medallion of Danish veal with
fresh spinach & spätzle

or

Fish brochette with
lobster cream

Price per person: 368,-

EASTER PLATTER

Fried fish fillet with tartar
sauce & lemon

*

The Inn's classic chicken salad
with bacon & coarse mustard

Easter "salad" with egg &
asparagus

*

Lunch medallion of Danish veal
with fresh spinach & mustard
spätzle

Price per person 258,-

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,-

ADD-ONS

Fries & aioli
38,-

Grilled salad & vinaigrette
38,-

Potatoes & herb butter
38,-

DESSERT

New rhubarbs
with buttermilk ice cream
& meringue
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

