



AFTEN

LANDMENU

Brændt tempereret Vesterhavs torsk med persilleemolution & spinatsalat & tørrede capers

*

Kold ærte creme suppe med peberrods fløde citrus gele og syltet sprutte

*

Let sprængt land gris "wiener art" med asparges og XO sauce og confiteret tomat.

*

Udvalgte oste

*

Hvid chokolade, estragon, jordbær & marengs

Vælg mellem

3 retter kr. 398,- 4 retter kr. 455,- eller 5 retter kr. 499,-

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

FORRETTER

**Brændt tempereret
Vesterhavs torsk**
med persilleemolution &
spinatsalat & tørrede capers
110,-

Kold ærte creme suppe
med peberrods fløde citrus gele
og syltet sprutte
135,-

Åben ravioli
med det bedste fra Århusbugten
& nye ærter og lyn syltet
agurker.
135,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Kroens Snacks
55,-

DESSERT

**Hvid chokolade, estragon,
jordbær & marengs**
125,-

Rabarber som pannacotta,
syltet, kompot og sorbet
Hertil gele med basilikum.
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,-

**Let sprængt land gris
"wiener art"**
med asparges og XO sauce og
confiteret tomat.
275,-

Fransk landkylling
på to måder hertil nye grøn
asparges og blanquette med
grønne tomater og brunet smør
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

Roasted tempered North Sea cod with parsley emulsion & spinach salad & dried capers

*

Cold pea cream soup with horseradish cream citrus jelly and pickled sprats

*

Lightly roasted country pork 'Viennese style' with asparagus and XO sauce and confit tomato.

*

Selected cheeses

*

White chocolate, tarragon, strawberries & meringue

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

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

STARTERS

Roasted tempered North Sea cod
with parsley emulsion & spinach salad & dried capers
110,-

Cold pea cream soup
with horseradish cream citrus jelly and pickled sprats
135,-

Open ravioli
with the best from the Bay of Aarhus & new peas and lightning pickled cucumber
135,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's Snacks
55,-

DESSERTS

White chocolate, tarragon, strawberries & meringue
125,-

Rhubarb as pannacotta
jam, compote and sorbet.
Served with basil jelly.
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,-

Lightly roasted country pork
'wiener art'
with asparagus and XO sauce and confit tomato.
275,-

French chicken
served two ways with new green asparagus and blanquette with green tomatoes and browned butter
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

