



AFTEN

LANDMENU

Letrøget laks med saltet agurk, syrnede sommerkål og peberrodscreme
*
Pocheret og friteret æg på ærter à la française, med chorizo og beurre rouge
*
Stegt perlehøne, barigoule med artiskokker, lokale gulerødder, let syltet courgette med urtecrumble og sprødt skind
*
Udvalgte oste
*
"Rødgrød", Arlette med honning fra Alrø, sæsonens bær & iscreme på cremefraiche

Vælg mellem

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

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

FORRETTER

Letrøget laks
med saltet agurk, syrnede
sommerkål og peberrodscreme
125,-

Pocheret og friteret æg
på ærter à la française, med
chorizo og beurre rouge
125,-

Carpaccio af Dansk kalv
med pesto, parmesan & sprøde
salater
125,-

Pasta Riso
jomfruhummer "Kiev" og
hummerskum
155,-

Terrine af Foie gras
med syltede abrikoser, rosmarin
og sprød brioche
145,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette,
gramolate af grønne tomater
59,-

Nye kartofler & urtesmør
38,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Cougarn-Bour "Brut"
135,-

Kroens Snacks
55,-

BØRNEMENU

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

DESSERT

"Rødgrød"
Arlette med honning fra Alrø,
sæsonens bær & iscreme på
cremefraiche
125,-

Citron cremeux
med sprød marengs, syltede
rabarber og skovmærke is
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, fennikel, citron
& brunet smør
350,-

Stegt Perlehøne & barigoule
med nye artiskokker, lokale
gulerødder, let syltet courgette
med urtecrumble og sprødt skind
299,-

Carpaccio af Dansk kalv
med pesto, parmesan, sprøde
salater & pommes frites
199,-

Rosa stegt oksemørbrad
Med nye lokale løg, syltet peber
og sauce Madeira
325,-

Tilkøb stegt Foie gras 69,-

VEGETAR MENU

Pocheret og friteret æg
på ærter à la française &
krydderolie
115,-

Pasta Riso
med comté og grillet petit salat
og grønne tomater
225,-

2 retter 329,-

Ved allergier bedes I informere tjenerne





EVENING

LAND MENU

Lightly smoked salmon with salted cucumber, pickled summer cabbage and horseradish cream

*

Poached and fried egg on peas à la Française, with chorizo and beurre rouge

*

Pan-fried guinea fowl, artichoke barigoule, local carrots, lightly pickled courgette & herb crumble

*

Selected cheeses

*

"Rødgrød", Arlette with honey from Alrø, seasonal berries & crème fraîche ice cream

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

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

STARTERS

Lightly Smoked Salmon
with salted cucumber, pickled summer cabbage & horseradish cream
125,-

Poached and Fried Egg
on peas à la Française, with chorizo & beurre rouge
125,-

Carpaccio of Danish Veal
with pesto, parmesan & crisp greens
125,-

Pasta Riso
with langoustine "Kiev" & lobster foam
155,-

Foie Gras Terrine
with pickled apricots, rosemary & crisp brioche
145,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's Snacks
55,-

KIDS MENU

Crudite (light snack)
*
Fried fish fillet with fries

150,-

DESSERTS

"Rødgrød"
Arlette with honey from Alrø, seasonal berries & crème fraîche ice cream
125,-

Lemon Crèmeux
with crisp meringue, pickled rhubarb & woodruff 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, fennel, lemon & browned butter
350,-

Pan-fried guinea fowl
artichoke barigoule, local carrots, lightly pickled courgette, & herb crumble
299,-

Carpaccio of Danish Veal
with pesto, parmesan, crisp greens & French fries
199,-

Beef Tenderloin
with new local onions, pickled pepper & Madeira sauce
325,-

Add Seared Foie Gras 69,-

ADD-ONS

Fries & aioli
38,-

Grilled Salad & Vinaigrette,
Green Tomato Gremolata
59,-

Potatoes & herb butter
38,-

VEGETARIAN

Poached and Fried Egg
on peas à la Française
& herb oil
115,-

Pasta Riso
with Comté cheese, grilled baby lettuce & green tomatoes
225,-

2 courses 329,-

In case of allergies, please inform the waiters

