



AFTEN

FRANSKE SERVERINGER

Gougères
*
Terrine de bouillabaisse
*
Vichyssoise & lard
*
Soufflé de brochet
*
Oeuf en meurette
*
Tartare de boeuf
*
Daube & purée de pommes de terre

7 serveringer kr. 398,-
Vinmenu 4 glas kr. 455,-

FORRETTER

Carpaccio af Dansk kalv
med mild sennepsmayo, sprød
salat, parmesan og saltmandler
125,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-
Kroens Snacks
55,-

HOVEDRETTER

Dagens Stegte fisk på ben
med kapers, fennikel, citron ,
brunet smør
350,-

Carpaccio af Dansk kalv
med mild sennepsmayo, sprød
salat, parmesan og saltmandler
og pommes frites
199,-

Stegt oksemørbrad
med sæsonens svampe, mild
pebersauce og sprød kartoffel
325,-
Tilkøb stegt Foie gras 75,-

VEGETAR MENU

Oeuf en Meurette
125,-

Puré de pommes
Hertil cremet spinat,
karmeliserede løg, syltede
grønne tomater og skum af
havgus
225,-
2 retter 329,-

DESSERT

Pocheret pære
Hertil karamelcreme,
kniplingskage og fennikelis
125,-

Petit Gâteau
hertil syrlige bær og kaffeis
125,-

Cafe Gourmand
Valgfri kaffe &
udvalgt sødt fra køkkenet
148,-

Udvalgte oste fra nær & fjern
3 / 6 slags
80 / 135,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

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

Nye kartofler & urtesmør
38,-

BØRNEMENU

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



EVENING

FRENCH SERVINGS

Gougères
*
Terrine de bouillabaisse
*
Vichyssoise & lardo
*
Soufflé de brochet
*
Oeuf en meurette
*
Tartare de boeuf
*
Daube & purée de pommes de terre

7 servings kr. 398
Winemenu 4 glasses kr. 455

STARTERS

Carpaccio of Danish veal
with mild mustard mayonnaise,
crisp salad, Parmesan cheese
and salted almonds
125,-

VEGETARIAN

Oeuf en Meurette
125

Puré de pommes
Served with creamy spinach,
caramelised onions, pickled green
tomatoes and sea foam
225

2 courses 329,-

KIDS MENU

Crudite (light snack)
*
Fried fish fillet with fries
150,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's Snacks
55,-

DESSERTS

Poached Pear
Served with caramel cream, lace
cake and fennel ice cream
125

Petit Gâteau
with tart berries and coffee 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 and
browned butter
350,-

Carpaccio of Danish veal
with mild mustard mayonnaise,
crisp salad, Parmesan cheese and
salted almonds
& French fries
199,-

Roasted beef tenderloin
with seasonal mushrooms, mild
pepper sauce, and crispy potato
325,-
Add Foie gras 75,-

ADD-ONS

Fries & aioli
38,-

Grilled Salad & Vinaigrette,
Green Tomato Gremolata
59,-

Potatoes & herb butter
38,-

In case of allergies, please inform the waiters

