

FROKOST

JULEMENU

Temperet jule kuller med hensyltede lokale
porre, tang teriyaki & citron creme.

*

Hjemmelavet åben "ravioli" med pocheret æg, sprødt skind, kål og foie gras.

*

Juleand i variation med glaceret pastinak & persillerødder, friteret
salvie og xo-sauce med salt orange.

*

Udvalg af oste

*

"Ris ala mande" 2025

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

Vinmenu 3 glas 398,- eller 4 glas 455,-

JULEFROKOST

Kroens hjemmesaltede sild
med løg, fedt og karrysalat

*

Herefter som 3 deleretter til
hele bordet:

Pandestegt fiskefilet med
vores hjemmelavede
remoulade

Gravad rundfisk med
hjertesalat og løgrelish

Confit af unghane med
parmesan, vinter urter og
balsamico

Julegris med rødkål, æbler &
chips.

*

Udvalgte juleoste med nødder
- Tilkøb kr. 98

*

Klassisk ris ala mande

Pris pr. pers kr. 358,-
(skal bestilles af hele bordet)

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)

*

Stegt fiskefilet med pommes
frites

150,-

JULEPLATTE

Første servering

Kroens hjemmesaltede sild med
løg, fedt og karrysalat

Pandestegt fiskefilet med vores
hjemmelavede remoulade

Lun leverpostej med tilbehør

*

Anden servering

Julegris med rødkål, æbler &
chips

Pris pr. person
295,-

SMØRREBRØD

Kroens hjemmesaltede sild
med løg, fedt og karrysalat
145,-

Rørt hønsesalat

med let røget kylling med
svampe, æbler og sprødt skind
145,-

Paneret stegt fiskefilet
med hjemmelavet remoulade og
citron
145,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour
"Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

DESSERT

Klassisk ris ala mande
125,-

"Ris ala mande" 2025
125,-

Udvalgte oste fra nær & fjern
3 / 6 slags
115,- / 145,-

Dagens kage
Spørg tjeneren
54,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette
59,-

Kartofler & urtesmør
38,-

Ved allergier bedes I informere tjenerne



LUNCH

CHRISTMAS MENU

Tempered Christmas haddock with pickled local leeks, seaweed teriyaki & lemon cream.

*

Homemade open ravioli with poached egg, crispy skin, cabbage and foie gras.

*

Christmas duck with glazed parsnips & parsley roots, fried sage and XO sauce with salted orange.

*

Selection of cheeses

*

'Ris ala mande' 2025

3 courses DKK 398,- 4 courses DKK 455,- or 5 courses DKK 499,-

Wine menu 3 glasses DKK 398,- or 4 glasses DKK 455,-

CHRISTMAS LUNCH

The inn's home-salted herring with onion, fat and curry salad

*

Followed by 3 dishes to share with the whole table:

Pan-fried fish fillet with our homemade remoulade

Gravad round fish with romaine lettuce and onion relish

Confit of young cockerel with parmesan, winter herbs and balsamic vinegar

Christmas pork with red cabbage, apples & chips.

*

Selected Christmas cheeses with nuts – Additional purchase dkk 98,-

*

Classic ris ala mande

**Per pers Dkk. 358,-
(must be ordered by the whole table)**



KIDS MENU

Crudite (light snack)

*

Fried fish fillet with fries

150,-

CHRISTMAS PLATTER

First course

The inn's home-salted herring with onions, fat and curry salad

Pan-fried fish fillet with our homemade remoulade

Warm liver pâté with accompaniments

*

Second course

Christmas pork with red cabbage, apples & chips

**Per person
295,-**



DANISH OPEN-FACED SANDWICHES

The inn's home-salted herring with onion, fat and curry salad
145,-

Chicken salad

with lightly smoked chicken, mushrooms, apples and crispy skin

145,-

Breaded fried fish fillet

with homemade remoulade and lemon

145,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's snacks
55,-

DESSERT

Classic ris ala mande
125,-

"Ris ala mande" 2025
125,-

Selected cheeses from near & far
3 / 6 kinds
115,- / 145,-

Cake of the day
Ask the waiter
54,-

ADD-ONS

Fries & aioli
38,-

Grilled salad & vinaigrette
59,-

Potatoes & herb butter
38,-



In case of allergies, please inform the waiters