



AFTEN

LANDMENU

Marineret Nytårstorsk med rødbede, peberrod-sennep emulsion og brøndkarse

*

Stegt Rødfisk med glaseret endive, valnødder og appelsin beurre blanc

*

Dansk kalv på to måder med smør braiseret savoykål, ristede kastanjer og peber sauce

*

Hvid dame med æblekompot og krydrebrød
(osteret)

*

"Citron" 2026 med hvid Chokolade og fennikel sorbet

Vælg mellem

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

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455 - 5 glas 499

FORRETTER

Marineret Nytårstorsk
med rødbede, peberrod-sennep
emulsion og brøndkarse
125,-

Stegt Rødfisk
med glaseret endive, valnødder
og appelsin beurre blanc
125,-

Vol au vent
med confiteret kylling og
vintergrønt
125,-
(som hovedret 299,-)

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Kroens Snacks
55,-

DESSERT

"Citron" 2026
med hvid chokolade og fennikel
sorbit
125,-
Mandel-appelsinkage
med appelsincurd og yoghurtis
125,-

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

Hvid dame
med æblekompot og krydrebrød
(osteret)
125,-

BØRNEMENU

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

HOVEDRETTER

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

Dansk kalv
på to måder med smør braiseret
savoykål, ristede kastanjer og
peber sauce
299,-

Stegt oksemørbrad
med pebersyltede skalotter, salat
i sprød skal, urtesmør og sauce
rouge
325,-

Tilkøb stegt Foie gras 75,-

VEGETAR MENU

Porcheret æg
med glaseret endive, valnødder
og appelsin beurre blanc
125,-

Sprød selleri
med smør braiseret savoykål,
ristede kastanjer og
kapersmarinade
225,-

2 retter 329,-

TILKØB

Fritter & aioli
45,-

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

Kartofler & urtesmør
38,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



EVENING

LAND MENU

Marinated New Year's cod with beetroot, horseradish mustard emulsion and watercress

*

Fried redfish with glazed endive, walnuts and orange beurre blanc

*

Danish veal two ways with butter-braised savoy cabbage, roasted chestnuts and pepper sauce

*

White lady with apple compote and spice bread
(cheese course)

*

"Lemon" 2026 with white chocolate and fennel sorbet

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

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

STARTERS

Marinated New Year's cod
with beetroot, horseradish
mustard emulsion and
watercress
125

Fried redfish
with glazed endive, walnuts and
orange beurre blanc
125

Vol au vent
with confit chicken and winter
greens
125
(as a main course 299)

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's Snacks
55,-

DESSERTS

"Lemon" 2026
with white chocolate and fennel
sorbet
125,-

Almond- and orange cake
with orange curd and yoghurt ice
cream
125

Cafe Gourmand
choice of coffee & selected
sweets from the kitchen
148,-

White lady
with apple compote and
gingerbread
(cheese course)
125

KIDS MENU

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

MAIN COURSES

Today's Fried fish on the bone
with capers, fennel, lemon and
browned butter
350

Danish veal
two ways with butter-braised
savoy cabbage, roasted chestnuts
and pepper sauce
299

Fried beef tenderloin
with peppered shallots, crispy
salad, herb butter and sauce
rouge
325

Add fried foie gras 75

VEGETARIAN

Poached egg
with glazed endive, walnuts and
orange beurre blanc
125

Crispy celery
with butter-braised savoy
cabbage, roasted chestnuts and
caper marinade
225

2 courses 329

ADD-ONS

Fries & aioli
45,-

Grilled Salad & Vinaigrette,
Green Tomato Gremolata
59,-

Potatoes & herb butter
38,-

In case of allergies, please inform the waiters

