



FROKOST

LANDMENU

Marineret Nyttårstorsk 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 fennikelis

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

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

SMØRREBRØD

Kroens sild
med creme fraise og grov
pickels
125,-

Kroens hønsesalat
med bacon og urter
145,-

Stegt Fiskefilet
med tatarsauce & citron
145,-

FROKOSTPLATTE

Paneret fisk med estragon
emulsion og citron

*

Sprød skal med hønsesalat og
bacon og urter

*

Salat med æg, kartoffel, oliven
og sennep

*

Escalope af kalv med løgpuré,
spinat og svampe

Pris pr. person 258,-

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)

*

Stegt fiskefilet med pommes
frites

150,-

TILKØB

Fritter & aioli
45,-

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

Kartofler & urtesmør
38,-

DESSERT

"Citron" 2026
med hvid chokolade og fennikelis
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,-

Ved allergier bedes I informere tjenerne





LUNCH

LANDMENU

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 icecream

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

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

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Cougard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's snacks
55,-

DANISH OPEN-FACED SANDWICHES

Herring on ryebread
with sour cream and relish
125,-

The Inn's Chicken Salad
with bacon & herbs
145,-

Fried fish fillet
with tartar sauce & lemon
145,-

LUNCH PLATTER

Fried fish fillet with tartar
sauce & lemon

*

The Inn's classic chicken salad
with bacon & herbs

Salat with tomato

*

Lunch medallion of Danish veal
with fresh spinach &
dehydrated tomato

Price per person 258,-

KIDS MENU

Crudite (light snack)

*

Fried fish fillet with fries

150,-

ADD-ONS

Fries & aioli
45,-

Grilled salad & vinaigrette
59,-

Potatoes & herb butter
38,-

DESSERT

"Lemon" 2026
with white chocolate and fennel
icecream
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 bread
(cheese course)
125

In case of allergies, please inform the waiters

