



AFTEN

PIEMONTE SERVERINGER

Fricciò alla Piemontese
*
Tagliere di Salumi
*
Carne Cruda all'Albese
*
Sformato con Fonduta alla Piemontese
*
Pollo al Balsamico di Modena
*
Agnolotti del Plin
*
Stecca alla Piemontese

7 serveringer kr. 398,-

Vinmenu 4 glas kr. 455,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Kroens Snacks
55,-

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)
*

Stegt fiskefilet med pommes
frites
150,-

HOVEDRETTER

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

TILKØB

Fritter & aioli
45,-

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

Nye kartofler & urtesmør
38,-

DESSERT

"Citron" 2026
med hvid chokolade og fennikelis
125,-

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

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





EVENING

PIEMONTE SERVINGS

Fricciò alla Piemontese

*

Tagliere di Salumi

*

Carne Cruda all'Albese

*

Sformato con Fonduta alla Piemontese

*

Pollo al Balsamico di Modena

*

Agnolotti del Plin

*

Stecca alla Piemontese

7 serverings kr. 398,-

Winemenu 4 glases kr. 455,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's Snacks
55,-

KIDS MENU

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

MAIN COURSES

Today's whole fish
with capers, fennel, lemon and
browned butter
350,-

ADD-ONS

Fries & aioli
45,-

Grilled Salad & Vinaigrette,
Green Tomato Gremolata
59,-

Potatoes & herb butter
38,-

DESSERTS

"Lemon" 2026
with white chocolate and fennel
ice cream
125,-

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

Cheese from Denmark & France
3 / 6 kind
115,- / 145,-



In case of allergies, please inform the waiters