

FROKOST

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 Cougarn-Bour "Brut"
135,-
Kroens snacks
55,-

A LA CARTE

Croque monsieur
med bøgerøget skinke,
vesterhavssost og salat
145,-

Salat Nicoise
med gode oliven og æg, hertil
små sprøde grøntsager og let
bagt frisk fisk
145,-

Carpaccio af Dansk kalv
med mild sennepsmayo, sprød
salat, parmesan og saltmandler
135,-

BØRNEMENU

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

FROKOSTPLATTE

Paneret fisk med estragon
emulsion og citron
*
Sprød skal med hønsesalat og
bacon og urter
*
Salat med æg, kartoffel, oliven
og sennep
*
Kalv med løgpuré, spinat og
svampe

Pris pr. person 258,-

SMØRREBRØD

Kroens sild
med creme fraiche, grov pickels,
æg og kapers
125,-

Kroens hønsesalat
med bacon og urter
145,-

Stegt Fiskefilet
med estragon emulsion og citron
145,-

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,-

Dagens kage
Spørg tjeneren
54,-

TILKØB

Fritter & aioli
45,-
Grillet salat & vinaigrette
59,-
Kartofler & urtesmør
38,-



LUNCH

FRENCH 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,-

A LA CARTE

Croque monsieur
with smoked ham, North Sea
cheese and salad
145,-

Salad Nicoise
with fine olives and eggs,
served with crispy vegetables
and lightly baked fresh fish
145,-

Carpaccio of Danish veal
with mild mustard mayonnaise,
crispy salad, Parmesan and
salted almonds
135,-

KIDS MENU

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

LUNCH PLATTER

Breaded fish with tarragon
emulsion and lemon

*

Crispy shell with chicken salad,
bacon and herbs

*

Salad with egg, potato, olives
and mustard

*

Veal with onion purée, spinach
and mushrooms

Price per person 258,-

DANISH OPEN-FACED SANDWICHES

The inn's herring
with crème fraîche, coarse
pickles, egg and capers
125,-

The inn's chicken salad
with bacon and herbs
145,-

Fried fish fillet
with tarragon emulsion and
lemon
145,-

DESSERT

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

Cafe Gourmand
Coffee of your choice &
selected sweet treats from
the kitchen
148,-

**Selected cheeses from near
and far**
3 / 6 varieties
115.- / 145,-

Cake of the day
Ask your waiter
54,-

ADD-ONS

Fries & aioli
45,-
Grilled salad & vinaigrette
59,-
Potatoes & herb butter
38,-

In case of allergies, please inform the waiters