



# FROKOST

## LANDMENU

Carpaccio af Laks, sauce vierge, syltet radicchio & sprøde salater

\*

Hvid Asparges, porceret og friteret æg, kapers & hollandaise med safran

\*

Dansk Kalvecuvette, ramsløgs ravioli, skum på brændt spinat & majroer

\*

Udvalg af 3 oste med kompot & sprøde kerner

\*

"Tiramisu" med citron, syltet rabarber & skovmærkeis

Vælg mellem

3 retter kr. 435,- 4 retter kr. 499,- eller 5 retter kr. 549,-

Vinmenu 3 glas 398,- 4 glas 529,- 5 glas 648,-

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-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,-

**Okse Cappaccio**  
med syltet radicio, saltet  
mandler estragoncreme,  
efterglød  
135,-

## FROKOSTPLATTE

Stegt fiskefilet med  
urteremoulade & citron  
\*

Kroens hønsesalat med bacon &  
estragon  
"Salat" med æg & asparges  
\*

Dansk kalv med spinat &  
champignon

Pris pr. person 278,-

## SMØRREBRØD

**Kroens sild**  
med karry, æg & kapers  
125,-

**Kroens hønsesalat**  
med bacon & estragon  
145,-

**Stegt Fiskefilet**  
med tatarsauce & citron  
145,-

## DESSERT

**"Tiramisu"**  
med citron, syltet Rabarber  
& Skovmærkeis  
125,-

**Profiterols**  
med citronskum & mørk  
chokolade  
125,-

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

**Udvalg af 3 oste**  
med kompot & sprøde kerner  
135,-

## TILKØB

Fritter & aioli  
45,-

Grillet salat & vinaigrette  
59,-

Kartofler & urtesmør  
38,-

## BØRNMENU

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

Ved allergier bedes I informere tjenerne



# LUNCH

## LANDMENU

Salmon carpaccio, sauce vierge, pickled radicchio & crisp salads

\*

White Asparagus with poached and deep-fried egg, capers & saffron hollandaise

\*

Danish veal cutlet, wild garlic ravioli, foam of charred spinach & turnips

\*

Selection of 3 cheeses with compote & crunchy seeds

\*

'Tiramisu' with lemon, pickled rhubarb & forest berry ice cream

3 courses kr. 435,- 4 courses kr. 499,- 5 courses kr. 549,-

Winemenu 3 glasses kr. 398,- 4 glasses kr. 529,- 5 glasses kr. 648,-

## 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,-

**Beef carpaccio**  
with pickled radicchio, salted  
almonds, tarragon cream &  
afterglow  
135,-

## LUNCH PLATTER

Pan-fried fish fillet with herb  
rémolade & lemon

\*

The inn's chicken salad with  
bacon & tarragon  
"Salad" with eggs & asparagus

\*

Danish veal with spinach &  
mushroom

Price per person 278,-

## DANISH OPEN-FACED SANDWICHES

**The Inn's herring**  
with curry, egg & capers  
125,-

**The Inn's chicken salad**  
with bacon & tarragon  
145,-

**Pan-fried fish fillet**  
with tartar sauce & lemon  
145,-

## DESSERT

**'Tiramisu'**  
with lemon pickled rhubarb &  
forest berry ice cream  
125,-

**Profiteroles**  
with lemon cream & dark  
chocolate  
125,-

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

**Selection of 3 cheeses**  
with compote & crunchy seeds  
135,-

## ADD-ONS

Fries & aioli  
45,-

Grilled salad & vinaigrette  
59,-

Potatoes & herb butter  
38,-

## KIDS MENU

Crudite (light snack)  
\*  
Fried fish fillet with fries

150,-

*In case of allergies, please inform the waiters*

