FROKOST

JULEMENU

Grillet rimmet laks med glaskål, tang, citrongelé & wasabicreme
*
Sprødt æg med rødbeder i variation, skummende sauce med gran & sprødt skind
*
Andebryst med honning og orange, ristede kastanjer, sprød æblekugle & sauce med varme krydderier
*
Jule brie med syltede nødder & brioche
*
"Ris ala mande" 2026

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

Vinmenu 3 glas 398,- eller 4 glas 529,-

JULEFROKOST

Kroens hjemmemarinerede sild med løg & kapers
*
Herefter som deleretter til hele bordet:

Pandestegt fiskefilet med vores hjemmelavede urteremoulade

Dild gravad laks med ristet salat & løgrelish

Jule "tartelet" med confiteret unghane, vinterurter, parmesan & modnet balsamico
*
Glaseret dansk julegris med sprøde svær, æble og jordskokke kompot & sauce med varme krydderier
*
Jule brie med syltede nødder & brioche – Tilkøb kr. 98,-
*
Klassisk Ris ala mande med kirsebærsauce

Pris pr. pers 358,-
(skal bestilles af hele bordet)

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)
*
Stegt fiskefilet med pommes frites

150,-

JULEPLATTE

Første servering:
Gammeldags modnet sild med karrysalat & løg

Anden servering:
Pandestegt fiskefilet med vores hjemmelavede urteremoulade
Lun leverpostej med tilbehør

Tredje servering:
Glaseret julegris med æble og jordskokke kompot & sprøde svær

Pris pr. person
295,-

SMØRREBRØD

Gammeldags modnet sild
med karrysalat & løg
145,-

Let røget hønsesalat
med kylling, svampe, æbler og sprødt skind
145,-

Paneret stegt fiskefilet
med hjemmelavet urteremoulade og citron
145,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Kroens snacks
55,-

DESSERT

Klassisk ris ala mande
125,-

"Ris ala mande" 2026
125,-

Jule brie
med syltede nødder & brioche
135,-

Dagens kage
Spørg tjeneren
54,-

TILKØB

Brød og Arla Unika smør
Ad libitum
Bestilling gælder hele bordet
25,- pr. person

Fritter & aioli
45,-

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

Kartofler & urtesmør
38,-

Ved allergier bedes I informere tjenerne

LUNCH

CHRISTMAS MENU

Grilled cured salmon with savoy cabbage, seaweed, lemon jelly & wasabi cream

*

Crispy egg with a selection of beetroot, foamy sauce with spruce & crispy skin

*

Duck breast with honey and orange, roasted chestnuts, crispy apple ball & sauce with warm spices

*

Christmas Brie with pickled nuts & brioche

*

“Ris ala mande” 2026

3 courses DKK 435,- 4 courses DKK 499,- or 5 courses DKK 549,-

Wine menu 3 glasses DKK 398,- or 4 glasses DKK 529,-

CHRISTMAS LUNCH

The inn’s home-marinated herring with onions & capers

*

Followed by dishes to share amongst the whole table:

Pan-fried fish fillet with our homemade herb remoulade

Dill-cured salmon with roasted salad & onion relish

Christmas ‘tartlet’ with confit young cockerel, winter herbs, Parmesan & aged balsamic vinegar

*

Glazed Danish Christmas pork with crispy crackling, apple and Jerusalem artichoke compote & a sauce with warm spices

*

Christmas Brie with pickled nuts & brioche – Additional charge: DKK 98

*

Classic rice pudding with cherry sauce

Price per person: 358,-
(must be ordered for the whole table)

KIDS MENU

Crudite (light snack)

*

Fried fish fillet with fries

150,-

CHRISTMAS PLATTER

First course:
Traditional matured herring with curry salad & onions

Second course
Pan-fried fish fillet with our homemade herb remoulade
Warm liver pâté with accompaniments

Third course:
Glazed Christmas pork with apple and Jerusalem artichoke compote & crispy crackling

Price per person
295,-

DANISH OPEN-FACED SANDWICHES

Traditional matured herring
with curry salad & onions
145,-

Lightly smoked chicken salad
with chicken, mushrooms, apples and crispy skin
145,-

Breaded fried fish fillet
with homemade herb remoulade and lemon
145,-

DESSERT

Classic ris ala mande
125,-

“Ris ala mande” 2026
125,-

Christmas brie
with pickled nuts & brioche
135,-

Cake of the day
Ask your waiter
54,-

ADD-ONS

Bread and Arla Unika butter
All-you-can-eat
Order applies to the whole table
25,- per person

Crisped potatoes & aioli
45,-

Fresh truffle
65,-

Grilled salad & vinaigrette, green tomato gramolata
59,-

Potatoes & herb butter
38,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couqard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro’s snacks
55,-

In case of allergies, please inform the waiters