

Velkommen til



Hos os er et stort menukort ikke målet – kvalitet er.

Vi laver maden fra bunden med respekt for de klassiske danske retter og med fokus på sæsonens bedste råvarer, gerne fra lokale leverandører, når årstiden tillader det.

Filskov Kro har rødder tilbage til 1853 og er en af Danmarks tidligere kongeligt privilegerede kroer. I dag bygger vi videre på de stolte traditioner og kombinerer dem med en moderne tilgang til både mad og værtskab.

Vores menukort følger årstiderne og skifter derfor løbende, så vi altid kan servere de bedste råvarer på det rette tidspunkt.

For os handler det ikke kun om maden, men om helheden – den gode stemning, nærværet og en oplevelse, hvor du som gæst føler dig velkommen fra start til slut.

At Filskov Kro, a large menu is not our goal – quality is.

We prepare our food from scratch with respect for classic Danish cuisine, focusing on the finest seasonal ingredients, sourced locally whenever possible.

Filskov Kro dates back to 1853 and is one of Denmark's formerly royal privileged inns. Today, we continue these proud traditions while combining them with a modern approach to both cuisine and hospitality.

Our menu follows the seasons and changes regularly, allowing us to serve the very best ingredients at the right time.

For us, it's not only about the food, but the overall experience – the atmosphere, the presence, and ensuring that you feel truly welcome from the moment you arrive until you leave.

Kroens Klassiske 3-retters menu

The Inn's Classic Menu

Nyd en lækker 3-retters menu, nøje sammensat af vores kokke.
Enjoy a delicious three-course menu, carefully curated by our chefs.

Forret:

Varmrøget Laks - Friskostcreme - Syltede Rødløg - Durum
Hot-Smoked Salmon – Cream Cheese – Pickled Red Onions – Durum

Hovedret:

Entrecote (ca. 200gr.) - Bearnaisesovs - Bagte Tomater - Pommes Frites
Entrecôte (approx. 200g) – Béarnaise Sauce – Roasted Tomatoes – French Fries

Dessert:

‘Bærtærte’ | Linsebund - Romsyltede Brombær - Havtorns Curd - Saltkaramel - Yoghurt
‘Berry Tart’ – Pastry Base – Rum-Pickled Blackberries – Sea Buckthorn Curd – Salted Caramel – Yoghurt

3-retters menu
528,-kr.

****Det er ikke muligt at lave ændringer i menuen***
**It is not possible to make changes in the menu*

Forretter | Starters

Flamberet Svampetoast - Citron - Vesterhavsost

Flambéed Mushroom Toast – Lemon – Vesterhavsost Cheese

118,-kr.

Hjemmerørt Tatar - Estragontapioka - Bearnaiscreme

Hand-Cut Beef Tartare – Tarragon Tapioca – Béarnaise Cream

128,-kr.

Varmrøget Laks - Friskostcreme - Syltede Rødløg - Durum

Hot-Smoked Salmon – Cream Cheese – Pickled Red Onions – Durum

118,-kr.

****alle forretter serveres med hjemmebagt brød & smør***

****all starters are served with homemade bread and butter.***

FILSKOV KRO

NYDELSE FOR ENHVER

Hovedretter | Main Courses

Hvid Fisk - Havgussauce - Rösti - Grønt Saute

White Fish – Havgus Sauce – Rösti – Sautéed Greens

298,-kr.

Wienerschnitzel - Ærter - Smørsauce - Brasede Kartoffler

Wiener Schnitzel – Peas – Butter Sauce – Sautéed Potatoes

268,-kr.

Entrecote (ca. 200gr.) - Bearnaisesovs - Bagte Tomater - Pommes Frites

Entrecôte (approx. 200g) – Béarnaise Sauce – Roasted Tomatoes – French Fries

348,-kr.

Risotto - Svampe - Majs - Gremolata - Bøgehatte

Risotto – Mushrooms – Sweetcorn – Gremolata – Beech Mushrooms

248,-kr.

Cheeseburger - Bacon - Syltede Agurker - Rødløg - Burgerdressing | Pommes Frites - Chili Aioli

Cheeseburger – Bacon – Pickles – Red Onion – Burger Sauce | French Fries – Chili Aioli

228,-kr.

FILSKOV KRO

NYDELSE FOR ENHVER

Desserter | Desserts

Hjemmelavet Islagkage - Bailey's - Kahlua - Crumble - Chokoladesauce

Homemade Ice Cream Cake – Bailey's – Kahlúa – Crumble – Chocolate Sauce
98,-kr.

'Bærtærte' | Linsebund - Romsyltede Brombær - Havtorns Curd - Saltkaramel - Yoghurt

'Berry Tart' – Pastry Base – Rum-Pickled Blackberries – Sea Buckthorn Curd – Salted
Caramel – Yoghurt
108,-kr.

Crème Brûlée - Æblekompot - Tonkabønne Is

Crème Brûlée – Apple Compote – Tonka Bean Ice Cream
108,-kr.

Kaffe & Varme Drikke | Coffee & Hot Beverages

Americano.....	38,-kr.
Dobbelt Espresso.....	38,-kr.
Cafe Latte.....	45,-kr.
Cappucino.....	45,-kr.
Varm Kakao m. Flødeskum Hot Chocolate w. Whipped Cream.....	45,-kr.
Irish Coffee.....	75,-kr.

Drikkevarer | Beverages

Sodavand | Soft Drinks, 25cl.

Coca Cola / Pepsi Max / Faxe Kondi / Faxe Kondi Free / Squash / Lemon /
Hindbær
35,-kr.

Saft | Juice, 25cl.

Æblemost / Appelsin / Solbær / Hyldeblomst / Rabarber
Apple Juice / Orange / Blackcurrant / Elderflower / Rhubarb
38,-kr.

Cocio, 27cl. 38,-kr.

Fadøl | Draft Beer, 40cl.

ØKO Pilsner / ØKO IPA / ØKO Kastanje Brown Ale
Organic Pilsner / Organic IPA / Organic Chestnut Brown Ale
65,-kr.

Flaskeøl | Bottled Beer, 33cl.

Tuborg Pilsner / Tuborg Classic
38,-kr.

Alkoholfri Øl | Non-Alcoholic Beer

Royal Classic, 33cl.
42,-kr.

Teedawn Wheat Dreams, 50cl.
78,-kr.