

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:

Carpaccio - Kapersmayo - Parmesan - Danske Ærter - Rucola Pesto.

Carpaccio – Caper Mayonnaise – Parmesan – Danish Peas – Arugula Pesto

Hovedret:

Kylling Supreme - Urtesmør - Pikant Sauce - Danske Kartofler - Saute af Sommerens Grønt - Perleløg

Chicken Supreme – Herb Butter – Pepper Cream Sauce – Danish Potatoes – Sautéed Seasonal Vegetables – Pearl Onions

Dessert:

‘Jordbærtærte’ | Linsebund - Hvid Chokolade - Danske Jordbær - Chokolade - Tuille

‘Strawberry Tart’ | Almond Biscuit Base – White Chocolate Mousse – Danish Strawberries – Chocolate – Crisp Tuile

3-retters menu

508,-kr.

**Det er ikke muligt at lave ændringer i menuen*

**It is not possible to make changes in the menu*

Forretter | Starters

Burratina - Bagte Tomater - Danske Jordbær - Balsamico Glace - Sprød Serrano

*Burratina – Roasted Tomatoes – Danish Strawberries – Balsamic Reduction –
Crispy Serrano Ham*
108,-kr.

Laks - Dildstuede Kartoffler - Syltede Sennepskorn

Salmon – Creamed Potatoes with Dill – Pickled Mustard Seeds
118,-kr.

Carpaccio - Kapersmayo - Parmesan - Danske Ærter - Rucola Pesto.

Carpaccio – Caper Mayonnaise – Parmesan – Danish Peas – Arugula Pesto
128,-kr.

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

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

Lokale råvarer

Vi tror på, at de bedste råvarer kommer fra nærområdet. Derfor samarbejder vi med Jordens Guf, som ligger blot 11 km fra kroen. Når sæsonens jordbær, kartofler, asparges og ærter er klar til høst, finder de hurtigt vej fra mark til køkken – og videre til din tallerken.

Smagen af sommer behøver ikke rejse langt.

Local Ingredients

We believe that the finest ingredients come from close to home. That is why we work closely with Jordens Guf, a local farm located just 11 km from the inn. When the season's strawberries, potatoes, asparagus, and peas are ready for harvest, they make their way quickly from the fields to our kitchen – and on to your plate.

The taste of summer doesn't have to travel far.

Henvend dem venligst til personalet ved allergener | Please inform our staff of any allergies

Hovedretter | Main Courses

Cæsarsalat | Romaine - Kylling - Hjemmerørt Dressing - Parmesan - Sprød Skinke

Caesar Salad | Romaine Lettuce – Chicken – Homemade Dressing – Parmesan – Crispy Ham

248,-kr.

Wienerschnitzel - Ærter - Smørsauce - Brasede Kartofler

Wiener Schnitzel – Peas – Butter Sauce – Sautéed Potatoes

268,-kr.

Helstegt Rødspætte - Nye Kartoffler - Persillesauce

Pan-Fried Plaice – New Potatoes – Parsley Sauce

288,-kr.

Entrecote (ca. 200g) - Ristede Kartoffler - Tomatsalat - Bimi - Pebersauce

Entrecôte (approx. 200g) – Roasted Potatoes – Tomato Salad – Bimi – Creamy Pepper Sauce

348,-kr.

Kylling Supreme - Urtesmør - Pikant Sauce - Danske Kartoffler - Saute af Sommerens Grønt - Perleløg

Chicken Supreme – Herb Butter – Pepper Cream Sauce – Danish Potatoes – Sautéed Seasonal Vegetables – Pearl Onions

298,-kr.

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

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

228,-kr.

Henvend dem venligst til personalet ved allergener | Please inform our staff of any allergies

Desserter | Desserts

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

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

'Jordbærtærte' | Linsebund - Hvid Chokolade - Danske Jordbær - Chokolade - Tuille

'Strawberry Tart' | Almond Biscuit Base – White Chocolate Mousse – Danish Strawberries
– Chocolate – Crisp Tuile
108,-kr.

Mandelkage - Mascarponecreme - Kaffe - Mandel - Kakao

Almond Cake – Mascarpone Cream – Coffee Essence – Toasted Almonds – Cocoa
98,-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.