Frokostkortet

12.00-15.00

Kroens Stjerneskud - 198,-

Stegte Rødspættefileter - Dampet rødspættefilet - Håndpillede Chilenske Rejer - Hjemmerøget Laks - Smørstegt Fransbrød - Hjemmerørt Skaldyrsdressing

Pulled And Burger - 178,-

Rødkål - Kryddermayo - Syltede Agurker - Franske Kartofler - Pommes Frites og Hjemmerørt Aioli

Salat med Hjemmerøget Laks - 188,-

Varmrøget laks fra egen rygeovn - Sprød Salat - Tomater - Rugbrødscroutoner - Urtedressing

Wienerschnitzel - 248,-

Paneret Kalveinderlår - Pommes Saute - Smørsauce - Ærter - Dreng

Prøv vores "JULEPLATTE"

Hvide Sild med karrysalat, løg og kapers

Paneret Rødspættefilet med Remoulade og Citron

Håndpillede Chilenske Rejer med Hårdkogte Æg og Hjemmerørt Mayo

Hjemmerøget Koldrøget Laks med Rævesauce og syltede rødløg

Tartelet med høns i asparges

Frikadeller med hjemmelavet rødkål

Hjemmebagt rugbrød og lyst brød

238,-

Tilkøb risalamande til dessert for 62,- kr.

Ved allergener – Henvend dig venligst til personalet

Lunch Menu

12.00-15.00

The Inn's "Stjerneskud" (Danish Fish Platter) – 198,-

Fried Plaice Fillets – Steamed Plaice Fillet – Hand-Peeled Chilean Shrimps – Home-Smoked Salmon – Butter-Fried White Bread – Homemade Seafood Dressing

Pulled Duck Burger – 178,-

Red Cabbage – Spiced Mayo – Pickled Cucumbers – Crispy Potato Chips – French Fries and Homemade Aioli

Salad with Home-Smoked Salmon – 188,-

Warm-Smoked Salmon from Our Own Smokehouse – Crisp Lettuce – Tomatoes – Rye Bread Croutons – Herb Dressing

Wiener Schnitzel – 248,-

Breaded Veal Tenderloin – Sautéed Potatoes – Butter Sauce – Green Peas – Traditional Garnish ("Dreng")

Try Our "Christmas Platter"

Pickled Herring with Curry Salad, Onions and Capers

Breaded Plaice Fillet with Remoulade and Lemon

Hand-Peeled Chilean Shrimps with Hard-Boiled Eggs and Homemade Mayonnaise

Home-Smoked Cold-Smoked Salmon with Mustard-Dill Sauce and Pickled Red Onions

Mini Tartlet with Chicken and Asparagus

Homemade Danish Meatballs with Red Cabbage

Served with Homemade Rye Bread and White Bread

238,-

Add on 'risalamande' with Cherry Sauce for dessert – 62,-

For information about allergens – please ask our staff.