Nachtisch:

Crêpe Suzette (nur abends)
hausgemachte Pfannkuchen mit Orangensauce,
flambiert in Cognac. Serviert mit Vanilleeis 138,-

Mutter Sams Apfel-Rhabarber
mit Mandelstreuseln, braunem Zucker, Haferflocken
und Vanilleeis 110,-

Das Hausgemachte Eis des Gasthauses
hausgemachtes Parfait-Eis mit belgischer Schokolade
und Maracuja 110,-

Garteau Marcel
mit Vanilleeis und Passionsfrucht-Coulis 118,-

Camenbert frit aus Møn
Pankorasp paniert mit schwarzer Johannisbeermarmelade
mit Rum von Anna's Gourmet und Petersilienkrapfen.
Hausgemachtes geröstetes Foccacia-Brot 79,- 2 st.: 119,-

Passionsfrucht-Mousse
mit Vanilleeis und Maracuja-Coulis – Vegan 118,-

Kindermenü:

Die kleine Meerjungfrau
Fischfilet mit Pommes und Remoulade/Ketchup 129,-

Der Schweinejunge
Wiener Schnitzel, Pommes Sautées und Buttersauce 139,-

Däumelinchen
mit Vanilleeis und Schokoladensauce 65,-

Der fliegende Koffer
Hausgemachter Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensauce 75,-

Willkommen im
Den Gamle Kro
(Das alte Gasthaus)
anno 1683

Eine moderne klassische Dänische küche
in historischer umgebungen

Fragen Sie nach unserem
Spezialmenü
an unserer Tafel im Restaurant

Drinks:

Valento Frisch, kalt und voller Blasen 70,-
Gin Hass Gin, Mangosirup und Zitrone 85,-
Gin & Tonic Malfy Gin und Zitrone 75,-
Ukranian Mule Vodka, Limettensaft und Ginger Beer 85,-
Dark `N `Stormy dunkler Rum, Ginger Beer und frische Limette 85,-
Aperol Spritz Aperol, Valento, Sprudel und frische Orange 85,-

Bier, Limonade und Wein - siehe separate Karte

Alle Preise in dänischen Kr.

Mittagsmenü

Charakteristische Pariser Steak
Mit Meerrettich, kapern, hausgemachte eingelegte Rote Beten, Speigelei und gebratener Speck 215,-

Typisches Sternschnuppe
Mit gedämpfter Weißfisch, gebratenes Fischfilet, Färöischer Räucherlachs, Garnelen und Hollandaise-Mayo 235,-

Die Planke des Gasthauses
Eingelegter Hering mit Curry-Salat und halbes Ei
Gebratenes Fischfilet mit Zitrone, Crevetten und remoulade
Schweinefilet mit Champignons a la Creme und Gewürzgurken.
Mini Apfel-Rhababer kuche mit Schlagsahne und Chokolade
Dazu Brot und Butter 268,-

Wiener Schnitzel
aus Kalbsinnenkeule (200 gr), mit Pommes Sautées, Erbsen, und eine Wienerjunge. Dazu Buttersauce mit Kapern, Petersilie und roten Zwiebeln 268,-

Mittagssteak des Tages
mit hausgemachter kalter Knoblauchsauce und knusprigen Pommes frites 198,-

Veganer Eintopf
veganem Fleisch und Gemüse in Sahne- und Tomatensauce, Kartoffelpüree 198,-

Kalte Sandwiches "Smørrebrød":

Ei mit Garnelen, Zitronen, Kräutermayonnaise, Rogen und Brunnenkresse 115,-

Färöischer kaltgeräucherter Lachs Mit Fünischer Räucherkäsecreme, Rogen, Radieschen und Brunnenkresse 125,-

Eingelegter Hering, Rote Zwiebeln, Kapernbeeren, curry-salat und Ei 115,-

Sandwich-Duo Eiern, Garnelen, Mayo und Fischfilet mit Remoulade und Zitrone 198,-

Das Kartoffelessen des Wirtshauses mit Petersilie, Kapern, Rote Zwiebeln, Krauter Mayonnaise und knuspriger Serrano-Schinken (Nur 1/4 bis 1/10) 115,-

Das Pfannentartar des Gasthauses aus Rinderfilet, mit Cognac verrührt, Eigelb, Senf, Meerrettich, Kapernbeeren, Krauter Mayonnaise und Butter-geröstetes Roggenbrot 165,-

Veganes Tataren Rote-Bete-Tatar mit eingelegten Pfefferkörnern, Meerrettich und knusprig gebratenem Roggenbrot 115,-

Warme Sandwiches "Smørrebrød":

Gebratenes Fischfilet mit Garnelen, Zitrone, Remoulade und Dill 135,-

Schweinefilet m. Champignon a la Creme, Röstzwiebeln und Gewürzgurken 125,-

Roastbeef mit weichen Zwiebeln, Röstzwiebeln, Spiegelei und Gewürzgurken 138,-

Abendmenü

Vorspeisen:

Die Hummersuppe des Gasthauses
mit Garnelen, Kräuter Julienne, grünem Öl und Brot 128,-

Ungarische Gulaschsuppe
klassische und schmackhafte Suppe, die in ungarischem Suppenbrot serviert wird 128,-

Duo aus Färöischem Lachs
geräuchertem und hausgemachtem Gravad-Lachs, mit einem Hauch von O.P. Schnaps, serviert mit gerührtem Rauchkäse und Senf-Dressing dazu Brot und Butter. Am Tisch tranchiert 138,-

Die Interpretation des Gasthauses von Garnelen-Coktail
Knuspriges Foccacia-Brot mit Salat, Garnelen, Hollandaise-Mayo, belegt mit saisonalen Kräutern und Rogen 138,-

Die Spezialität des Gasthauses
gebratene Jakobsmuscheln und Lomo, Fünischer Räucherkäsecreme, Heidelbeeren, geräucherte Mandeln, rote Zwiebeln und knackiger Salat 148,-

Schnecken mit Knoblauch 6 oder 12 Stück. 105,- / 135,-

Veganes Tataren
Rote-Bete-Tatar mit eingelegten Pfefferkörnern, Meerrettich und knusprig gebratenem Roggenbrot 128,-

Hauptgänge:

Wienerschnitzel vom Kalbskeule
paniert in Panko Crumb mit Pommes Sautées, Erbsen und einem Wienerjunge. Wählen Sie zwischen Buttersauce mit Petersilie, Kapern und roten Zwiebeln oder Sauce vom Fond 268,-

Flambiertes Pfeffersteak mit Kartoffel des Tages
Pfeffersauce und Gemüse der Saison (200 oder 300 g) 355,- / 395,-

Kräuteriger, leicht geräucherter junger Handkäse
mit Sahne-Kräutercreme, Kartoffel des Tages und saisonaler Beilage 218,-

Fisch der Saison (gebraten)
sautiertem Saisongemüse, Kartoffel des Tages und FischFüme mit Safran 248,-

Der Topf des Gasthauses
geschnittenem Rinderfilet, Italienische Würstchen, Speck, Champignons und Kartoffelpüree (mindestens 2 Abdeckungen) pro Person 228,-

Veganer Eintopf
veganem Fleisch und Gemüse in Sahne- und Tomatensauce, Kartoffelpüree 198,-