

Abendmenü Fortsetzung

Nachtisch:

Crêpe Suzette (Min. 2 personen) Hausgemachte Pfannkuche mit Orangensauce, flambiert in Cognac. Serviert mit ItalienischVanilleeis	138,-
Mutter Sams Apfel-Rhabarber mit Mandelstreuseln, braunem Zucker, Haferflocken und Vanilleeis	98,-
Das Hausgemachte Eis des Gasthauses Hausgemachtes Parfait-Eis mit belgischer Schokolade und Maracuja	110,-
Garteau Marcel mit Italienisch vanillieeis und Maracuja-coulis	128,-
Camenbert Frit Schwarzer Johannisbeermarmelade mit Rum und Petersilienkräpfen. Hausgemachtes geröstetes Focaccia-Brot	89,- 2 st.: 119,-
Passionsfrucht-Mousse auf Keksboden – 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 & Cocktails

Frische Blasen Frisch, kalt und voller Blasen 70,-
Gin Hass Gin, Mangosirup und Zitrone 85,-
Gin & Tonic Gin und Zitrone 75,-
Ukranian Mule Vodka, Limettensaft und Ginger Beer 85,-
Limoncello des Gast Hauses Contreau, Limoncello, orangensaft und sprudelwasser 85,-
Dark `N` Stormy dunkler Rum, Ginger Beer und frische Limette 85,-
Aperol Spritz Aperol, Valento, Sprudel und Orange 85,-

Bier, Limonade und Wein - siehe separate Karte

Mittagsmenü

Typisches Sternschnuppe mit gedämpfter Weißfisch, gebratenes Fischfilet, Räucherlachs, Garnelen und Hollandaise sauce	238,-
Charakteristische Pariser Steak mit Meerrettich, kapern, hausgemachte eingelegte Rote Beten, Speigelei, gerösteten und weichen Zwiebeln	225,-
Wienerschnitzel aus Kalbsinnenkeule (200 gr) mit Pommes Sautées, Erbsen, und eine Wienerjunge. Dazu Buttersauce mit Kapern, Petersilie und roten Zwiebeln	278,-
Mittagssteak des Tages (180 gr.) mit hausgemachter kalter Knoblauchsauce und knusprigen Pommes frites	225,-
Knusprige vegane snacks salat und dip	148,-
Die Planke des Gasthauses Dazu Brot und Butter (Min. 2 personen)	
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 Crisp	278,-
Kalte Sandwiches "Smørrebrød":	
Ei mit Garnelen , Zitrone, Kräutermayonnaise, Rogen und Brunnenkresse	118,-
Kaltgeräucherter Lachs Mit Fünischer Räucherkäsecreme, Rogen, Radieschen und Brunnenkresse	128,-
Sandwich-Duo Eiern, Garnelen, Mayo und Fischfilet m.Remoulade und Zitrone	209,-
Das Kartoffelessen des Wirtshauses mit Petersilie, Kapern, Rote Zwiebeln, Krauter Mayonnaise und knuspriger Serrano-Schinken (Nur 1/4 bis 1/10)	118,-
Das Pfannentartar des Gasthauses aus Rinderfilet, mit Cognac verrührt, Eigelb, Senf, Meerrettich, Kapernbeeren, Krauter Mayonnaise und Butter-geröstetes Roggenbrot	178,-
Warme Sandwiches "Smørrebrød":	
Gebratenes Fischfilet mit Garnelen , Zitrone, Remoulade und Dill	138,-
Schweinefilet m. Champignon a la Creme, Röstzwiebeln und Gewürzgurken	138,-
Roastbeef mit weichen Zwiebeln, Röstzwiebeln, Speigelei und Gewürzgurken	168,-
Nachtisch – Nur zum Mittagsmenü:	
Mutter Sams Apfel-Rhabarber mit Mandelstreusel, braunem Zucker, Haferflocken und Vanilleeis	98,-
Garteau Marcel mit Maracuja-coulis	68,-
Camenbert Frit Schwarzer Johannisbeermarmelade mit Rum und Petersilienkrapfen. Hausgemachtes geröstetes Focaccia-Brot	89,- 2 st: 119,-
Passionsfrucht-Mousse auf Keksboden - Vegan	118,-

Abendmenü

Vorspeisen:

Die Hummersuppe des Gasthauses mit Garnelen, Kräuter Julienne, grünem Öl und Brot	138,-
Duo aus 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-Cocktail Knuspriges Focaccia-Brot mit Salat, Garnelen, Hollandaise-Mayo, belegt mit saisonalen Kräutern und Rogen	138,-
Die Spezialität des Gasthauses Gebratene Jakobsmuschel mit einem Hauch von Shärfe, serviert mit MuschelBuisquit und Kräuterjulienne	148,-
Schnecken mit Knoblauch 6 oder 12 Stück	105,- / 135,-
Knusprige vegane snacks salat und dip	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

278,-

Flambiertes Pfeffersteak mit Kartoffel des Tages

mit Pfeffersauce und Gemüse der Saison (200 oder 300 g)

368,- / 398,-

Kräuteriger, leicht geräucherter junge Hahnenbrust

mit Sahne-Kräutercreme, Kartoffel des Tages und saisonaler Beilage

248,-

Fisch der Saison (gebraten)

Sautiertem Saisongemüse, Kartoffel des Tages und FischFüme mit Safran

258,-

Der Topf des Gasthauses

Geschnittenem Rinderfilet, Italienische Würstchen, Speck, Champignons und Kartoffelpüree (mindestens 2 Abdeckungen) pro Person

258,-

Gebratener Blumenkohl

Saisonale beilage, sesam-dressing und kartoffel des tages

228,-

Nachtische & Kinder Menü >