

Frokost menu

(Glutenfrit + 25,-)

Signatur Stjernesked

Dampet hvid fisk, stegt fiskefilet, røget laks, rejer og lun hollandaise 238,-

Signatur Pariserbøf

Peberrod, kapers, hjemmesyltede rødbeder, spejlæg, bløde og ristede løg 228,-

Wienerschnitzel af kalveinderlår

Smørstegt. Paneret i panko rasp med pommes sautées, ærter og en wienerdreng. Hertil smørsauce med kapers, persille og rødløg 288,-

Dagens frokoststeak (180 gr.)

Med hjemmelavet kold bernaisecreme, salat og sprøde pommes frites 228,-

Falaffel på salat med vegansk dip

148,-

Kroens Planke inkl. rugbrød og smør (Min. 2 personer)

Marineret sild Karrysalat, ½ æg, løg og capers

Stegt fiskefilet Citron, rejer og remoulade.

Mørbrad af gris Champignon a la creme, surt og hjemmelavede ristede løg pr. person 278,-

Kolde smørrebrød:

Æg med rejer Citron, urtemayonnaise, rogn og karse 118,-

Koldrøget laks Fynsk rygeostcreme, rogn, radiser og karse 128,-

Duo af smørrebrød Æg, rejer, mayo og fiskefilet m. remoulade og citron 209,-

Kroens kartoffelmad Persille, kapers, rødløg, urtemayonnaise og sprød sommer serranoskinke (serveres kun 1/4 - 1/10) 118,-

Kroens rørte tatar Oksemørbrad, rørt med cognac, æggeblommer, sennep, peberrod, kapersbær, urtemayonnaise og ristet rugbrød 178,-

Lune smørrebrød:

Stegt fiskefilet med rejer Citron, kroens remoulade og dild 138,-

Svinemørbrad Champignon a la creme, friterede løg og surt 138,-

Roastbeef af oksemørbrad Bløde løg, friterede løg, spejlæg og surt 168,-

Frokost/ Desserter:

Lun Mutter Sams æble-rabarberkage
Crumble af mandler, farin og havre, serveret med vanilieis 98,-

Gateau Marcel med passionsfrugt coulis 68,-

Oste tallerken med 3 slags oste og garniture, hertil foccaciabrød 138,-

Hindbærmousse på kiksebund - Vegansk 118,-

Aften menu

Se også vores tavlemenu

Forretter:

Kroens Hummersuppe med håndpillede rejer

Julienne af urter og grøn olie 138,-

Duo af laks

Røget og hjemmegraved laks med et strejf af O. P. Andersens snaps. Serveres med rørt rygeost og rævedressing 138,-

Kroens fortolkning af Rejecocktail

med sprød salat, rejer, røget laks og hollandaisemayo toppet med rogn og urter 138,-

Kroens specialitet

Dagens fisk sprødstegt med røget hollandaise, toppet med urter 148,-

Snegle med hvidløg 6 stk. eller 12 stk. 105,- / 135,-

Falaffel på salat med vegansk dip 148,-

Kokkens rørte tatar med syltede ribs og kapersbær toppet med urter og ristet rugbrød 148,-

Alle vores forretter serveres med hjemmebagt foccaciabrød

Hovedretter:

Wienerschnitzel af kalveinderlår

Smørstegt. Paneret i panko rasp med pommes sautées, ærter og en wienerdreng. Vælg mellem smørsauce med persille, kapers og rødløg eller skysauce 288,-

Flamberet peberbøf af oksemørbrad med dagens kartoffel

Pebersauce og sæsonens garniture (200 eller 250g) 368,- / 398,-

Urtefarseret letrøget unghanebryst

Flødeurtecreme, dagens kartoffel og sæsonens garniture 248,-

Sæsonens fisk (stegt)

Med sæsonens garniture, dagens kartoffel og fiskesauce 268,-

Kroens gryde

Oksemørbrad, kalvekød, italienske pølser, bacon, champignon og bagt kartoffelmos. (minimum 2 kuverter) pr. person 268,-

Stegt blomkål

Sæsonens garniture, vegansk sauce og dagens kartoffel 228,-

Tilkøb: Pommes frites til alle hovedretter 49,-
Glutenfrit + 25,-

Aften menu Fortsat (Glutenfrit + 25,-)

Desserter:

Crêpe Suzette (Min. 2 personer)

Hjemmelavede pandekager med appelsinsauce, flamberet i cognac. Serveret med italiensk vaniljeis Pr. person 138,-

Lun Mutter Sams æble-rabarber

Crumble af mandler, farin og havre, toppet med vaniljeis 98,-

Hjemmelavet parfait is

Parfait is af passionsfrugt med chokoladeindlæg og coulis 110,-

Gateau Marcel

Med italiensk vaniljeis og passionsfrugt coulis 128,-

Oste tallerken med 3 slags oste og garniture

hertil foccaciabrød 138,-

Hindbærmousse

På kiksebund - Vegansk 118,-

Børnemenü:

Den lille Havfrue

Fiskefilet med pommes frites og remoulade/ketchup 129,-

Den grimme Ælling

Kroens nuggets med pommes frites, remoulade og ketchup 119,-

Tommelise

Vaniljeis og chokoladesauce 65,-

Den flyvende Kuffert

Hjemmelavede pandekager med is og chokoladesauce 75,-

Velkommen til Den Gamle Kro anno 1683

Her kan I nyde vores
hjemmelavede klassiske mad,
med et nutidigt twist
i vores historiske rammer.

Se også vores tavlemenu
på væggen i restauranten

Drinks & Cocktails

Spumante Vuvée brut 70,-

Kroens Rabarber Gin Hass
med rabarbersirup, lemon og gin 85,-

Gin Hass
Gin, mangosirup og citron 85,-

Gin & Tonic 75,-

Gin & Lemon 75,-

Dark 'N' Stormy
Mørk rom, ginger beer og lime 85,-

Aperol Spritz
Aperol, valento, bobler og appelsin 85,-

Øl, Vand og Vin - se sep. kort

Lunch menu

(Glutenfree + 25,-)

Signature “Stjernesud” Steamed white fish, fried fish fillet, smoked salmon, shrimps and hollandaise sauce	238,-
Signature “Pariserbøf” Fried beef, horseradish, capers, home-pickled beetroot, fried egg with roasted and soft onions	228,-
Wienerschnitzel (200 g) served the Danish way Made of veal tenderloin with pommes sautées and peas Served with capers, parsley and red onions	288,-
Today's lunch steak (180 gr.) With homemade cold bernaise cream and crispy fries	228,-
Falafel on salad with vegan dip	148,-
“Kroens” plank All served with bread and butter (min. 2 persons) Marinated heering with ½ egg and homemade curry mayo Fried fish fillet with lemon, shrimps and remoulade Pork tenderloin with mushroom cream sauce and sour	pr. person 278,-
“Smørrebrød” (cold): Eggs with shrimps served with lemon, herb mayonnaise, roe & cress Coldsmoked salmon with smoked cheese cream, roe, radishes and cress Duo open sandwiches with shrimps, egg and mayo and a fish filet with remoulade and lemon “Kroens” potato with parsley, capers, red onions, herb mayonnaise and crisp (available 1.4 – 1.10) “Kroens” mixed tatar made from Beef Tenderloin mixed with brandy, egg yolk, mustard, horseradish, capers, herb mayo and butter toasted rye bread	118,- 128,- 209,- 118,- 178,-
“Smørrebrød” (warm): Fried fish fillet with shrimps , lemon, homemade remoulade and dill Pork tenderloin with mushroom cream, deep fried onions and sour Roast beef w. caramelized onions, deep fried onions, fried egg and sour	138,- 138,- 168,-
Lunch Desserts Warm “mutter Sam’s” apple and rhubarb cake with crumble made from almonds, brown sugar and wheat, served with vanilla ice cream Gateau Marcel with passion fruit coulis Cheese Plate with 3 kinds of cheeses and garnish. Served with foccacia bread Raspberry Mousse on biscuit base - vegan	98,- 68,- 138,- 118,-

Evening menu

(Glutenfree + 25,-)

Also see our todays menu on the blackboard

Starters:

Lobster soup with shrimps with a julienne of herbs and oil	138,-
Two types of Salmon Smoked salmon and gravlax with a touch of O.P. Anderson schnapps. Served with smoked cheese cream, mustard dressing	138,-
The Inn’s Shrimp cocktail shrimps, hollandaise mayo, lettuce, topped with seasonal herbs and roe	138,-
The Inn’s Speciality Fish of the day crispy fried with smoked hollandaise, topped with herbs	148,-
Snails with garlic 6 pieces or 12 pieces	105,- / 135,-
Falafel on salad with vegan dip	148,-
Chef’s stirred tartare with pickled currants and caper berries, topped with herbs and toasted rye bread	148,-

All starters served with homebaked focacciabread

Main courses:

Wiener schnitzel made from veal Served the Danish way. Breaded in panko and served with pommes sautées, peas, capers, and red onion. Choose between butter gravy or gravy	288,-
Flambéed pepper steak with potatoes of the day Made from beef tenderloin, pepper sauce and seasonal vegetables (200 or 250 g)	368,- / 398,-
Herb stuffed lightly smoked young roosterbreast with creme cheese, potatoes of the day and seasonal garnish	248,-
Seasonal fish (fried) seasonal vegetables, potato of the day and fish sauce with saffron	258,-
“Kroens” stew with beef tenderloin, veal, sausages, bacon, mushrooms and mashed potatoes (minimum 2 persons) pr. person	258,-
Fried Cauliflower Garnish of the season, sesame dressing and potato of the day	228,-
Side order: Pommes Frites for all main courses Glutenfree	49,- + 25,-

Desserts & Childrens menu >

Evening menu cont. (Glutenfree + 25,-)

Desserts:

Crêpe Suzette

Pancakes with orange sauce, flambéed in cognac,
served with italian vanilla icécream (min. 2 persons) 138,-

Warm "mutter Sam's" apple and rhubarb cake

With crumble made from almonds, brown sugar
and wheat, served with vanilla ice cream 98,-

Homemade parfait ice cream

Parfait ice cream of passion fruit with chocolate inlays
and coulis 110,-

Gateau Marcel

With italian vanilla ice cream and passion fruit coulis 128,-

Cheese Plate with 3 kinds of cheeses and garnish.

Served with foccacia bread 138,-

Raspberry Mousse

on biscuit base – Vegan 118,-

Childrens menu:

The little Mermaid

Fried fish fillet with french fries, remoulade/ketchup 129,-

The inn's nuggets

With fries, remoulade and ketchup 119,-

Thumbelina

Vanilla ice cream and chocolate sauce 65,-

The Flying Trunk

Pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce 75,-

Welcome to Den Gamle Kro (The Old Inn) anno 1683

In our historic settings
you can enjoy our traditional
culinary kichten with a modern touch

Ask for our special menu
from our blackboard in the restaurant

Drinks:

Spumante Vuvée brut 70,-

Gin Hass

Gin, mango syrup and lemon 85,-

The Inn's Rhubarb Gin Hass

with rhubarb syrup, lemon and gin 85,-

Gin & Tonic 75,-

Gin & Lemon 75,-

Dark 'N' Stormy

Dark rum, ginger beer and fresh lime 85,-

Aperol Spritz

Aperol, valento, bubbles and fresh orange fruit 85,-

Beer, soft drinks and wine – see separate card

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	228,-
Wienerschnitzel aus Kalbsinnenkeule (200 gr) mit Pommes Sautées, Erbsen, und eine Wienerjunge. Dazu Buttersauce mit Kapern, Petersilie und roten Zwiebeln	288,-
Mittagssteak des Tages (180 gr.) mit hausgemachter kalter Knoblauchsauce und knusprigen Pommes frites	228,-
Falafel auf Salat mit veganem Dip - Vegan	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. Pro person	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 Pfannentatar des Gasthauses aus Rinderfilet, mit Cognac verrührt, Eigelb, Senf, Meerrettich, Kapernbeeren, Krauter Mayonnaise und Buttergeröstetes 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,-
Käseplatte mit 3 Sorten Käse und Garnitur. Serviert mit Foccacia Brot	138,-
Himbeermousse 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. Andersen Schnaps, serviert mit gerührtem Rauchkäse und Senf-Dressing dazu Brot und Butter Am Tisch tranchiert	138,-
Die Interpretation des Gasthauses von Garnelen-Cocktail Knuspriges Foccacia-Brot mit Salat, Garnelen, Hollandaise-Mayo, belegt mit saisonalen Kräutern und Rogen	138,-
Die Spezialität des Gasthauses Fisch des Tages knusprig gebraten mit geräucherter Hollandaise, garniert mit Kräutern	148,-
Schnecken mit Knoblauch 6 oder 12 Stück	105,- / 135,-
Falafel auf Salat mit veganem Dip - Vegan	148,-
Rührtatar des Chefkochs mit eingelegten Johannisbeeren und Kapernbeeren, belegt mit Kräutern und geröstetem Roggenbrot	148,-

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	288,-
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 Saison Gemüse, Kartoffel des Tages und Fischfüme mit Safran	268,-
Der Topf des Gasthauses Geschnittenem Rinderfilet, Italienische Würstchen, Speck, Champignons und Kartoffelpüree (mindestens 2 Abdeckungen) pro Person	268,-
Gebratener Blumenkohl Saisonale beilage, sesam-dressing und kartoffel des tages	228,-
Beilage: Pommes Frites zu allen Hauptgerichten Glutenfrei	49,- + 25,-

Nachtische & Kinder Menü >

Abendmenü Fortsetzung

Nachtisch:

Crêpe Suzette (Min. 2 personen) Hausgemachte Pfannkuchen mit Orangensauce, flambiert in Cognac. Serviert mit ItalienischVanilleeis	138,-
Mutter Sams Apfel-Rhabarber mit Mandelstreuseln, braunem Zucker, Haferflocken und Vanilleeis	98,-
Hausgemachtes Parfait-Eis Maracuja-Parfait-Eis mit Schokoladeneinlage und Coulis	110,-
Garteau Marcel mit Italienisch vanillieeis und Maracuja-coulis	128,-
Käseplatte mit 3 Sorten Käse und Beilage, dazu Focaccia-Brot	138,-
Himbeermousse mit Keksboden – Vegan	118,-

Kindermenü:

Die kleine Meerjungfrau Fischfilet mit Pommes und Remoulade/Ketchup	129,-
Das hässliche Entlein die Nuggets des Gasthauses mit Pommes, Remoulade und Ketchup	129,-
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

Spumante Vivée Brut 70,-

Gin Hass

Gin, Mangosirup und Zitrone 85,-

Der Rhabarber Gin Hass des Gasthauses
mit Rhabarbersirup, Zitrone und Zitrone 85,-

Gin & Tonic 75,-

Gin & Zitrone 75,-

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

Alle Preise in dänischen Kr.