

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.

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 Kartoffeleessen 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 | 49,- |
| Glutenfrei | + 25,- |

Nachtische & Kinder Menü >