
MENU

Tirsdag til søndag aften serveres
følgende a la carte menu

Husk hver søndag aften ud over a la carte,
har vi bøf bearnaise og fritter ad libitum
for bare *249 DKK*

STRANDMØLLEKROENS SKALDYRSFAD

599 DKK

Skal bestilles af min. 2 personer

Kogt halv hummer m. citron og XO sauce

2 Gillardeau Østers naturel - hot sauces -
vinaigrette på cava

Grønlandske pil selv rejer

Svenske kogte krebs m. dild og citron

Argentinske kæmpe rød rejer marineret i
urteolie og confiteret hvidløg

Krabbeklør kogt m. urter og hvidvin - citron

Piment creme - mandler - grillet peberfrugt -
Vesterhavssost - ansjoser

Fritter - Aioli

Kroens maltbrød med smør

Mulige tilvalg til skaldrysfadet

15. gram Baerii Caviar, blinis, creme fraiche og
syltede rødløg
249 DKK

Østers pr. styk
55 DKK

Friteret Calmari m. aioli
110 DKK

K R O E N S M E N U

3 9 8 D K K

V I N M E N U - 2 G L A S 1 9 9 D K K

Forret – Serveres family style

Kroens maltbrød med solsikkekerner & pisket smør

Karamelliseret gulerod - gulerods- og misopuré - pesto på gulerodstoppe

Citrus rimet regnbueørred - stegt æblepuré - peberrodscreme - dild salsa verde - rå marineret rødkål

Oksetatar - Pak Choi - ponzu creme - sesam - tang

Hovedret

Serveres portionsanrettet

Vælg mellem:

Dagens fisk - sauce blanquette med rogn &
urter - kartoffelpuré med estragon -
sæsonens grønt

Okse shortrib - braissersauce m. marv og
urter - perleløg - kartoffelpuré m. estragon -
sæsonens grønt

A L A C A R T E

F O R R E T

Halv kort hummer

Citron - XO sauce - aioli

249 DKK

Krabbeklør

Kogt m. urter og hvidvin - citron - aioli

159 DKK

Gulerods Disco

Karamelliseret guleod - gulerods- og
misopuré - pesto på gulerodstoppe -
græskarkerner - urtesalat - syltede rødløg

129 DKK

Citrus Rimet Regnbueørred

Stegt æblepure - rygeostcreme - dild salsa
verde - rå marineret kål

129 DKK

Hvide asparges

Håndpillede rejer - ramsløgshollandaise -
radis - malt
149 DKK

Oksetatar

Pak Choi - ponzu creme - sesam - tang
129 DKK

H O V E D R E T T E R

Kroens Cæsar Salat

Stegt ungehanebryst - misodressing - stegt hjertesalat - croutoner - revet Grand Padano

189 DKK

Dagens fisk

Sauce blanquette m. rogn og urter - kartoffelpuré m. estragon - sæsonens grønt

265 DKK

Helstegt rødspætte

Pankopaneret - håndpillede rejer - danske kartofler - sauce blanquette m. urter og rogn

349 DKK

Mølle Burgeren

180g. bøf - røget bearnaise - løg & æblekompot - bacon - ost - agurk - fritter m.

Aioli. (tilvalg af ekstra bøf +50 DKK)

189 DKK

Tatar Frit

Pak Choi - ponzu creme - sesam - tang - fritter
m. aioli
189 DKK

Okse Short Ribs

Braisser sauce m. marv og urter - perleløg -
kartoffelpuré m. estragon - sæsonens grønt
245 DKK

Oksemørbrad af kornfodret dansk okse

Bearnaise - fritter m. revet ost - sæsonens
grønt
345 DKK

Kroens Kalve Wiener schnitzel

Pebersauce - kartofler - ærter - salsa verde -
peberrod - ansjoser
299 DKK

T I L V A L G T I L
H O V E D R E T T E N

Fritter

Revet ost - aioli

79 DKK

Stegt foie gras

79 DKK

T I L V O R E S S M Å
V E N N E R

Pasta & Kødsovs

Revet ost

99 DKK

Vaniljeis

Chokoladesovs - knas

69 DKK

S Ø D E S A G E R & O S T

Ostebræt

3 slags oste - røget mandler - kompot -
groft knækbrød

129 DKK

Sticky Toffee Pudding

Vaniljeis - karamelsauce - mandelsplinter

99 DKK

Tonkabønne Crème Brûlée

Havtornssorbet - Dulce de Leche

99 DKK

Gammeldaws Æblekage

Knas - flødeskum m. toffee - vaniljecreme

89 DKK

Kroens Rabarber Trifli

Knas - flødeskum m. toffee - vaniljecreme

89 DKK

2 Kugler is

Hør tjeneren for dagens udvalg

69 DKK

Sødt til kaffen

Profiterol - hindbærsnitte - macaron

79 DKK