
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

Agurkegazpacho - danske grønne ærter - lardo
toast

Kroens Nicoise - tun sashimi - nye danske
kartofler - sommer tomater - sorte oliven -
smilende æg

Oksetatar - Pak Choi - ponzu creme - sesam -
tang

Hovedret

Serveres portionsanrettet

Vælg mellem:

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

Glaseret oksearaignée - chimichurri -
sæsonens grønt - panzanella

S N A C K S

Saltede nødder

49 DKK

Marinerede oliven

69 DKK

Friteret calamari - tatarsauce - citron

110 DKK

Chicken wings - Korean BBQ - sesam

89 DKK

Fritter - Vesterhavssost - aioli

79 DKK

**3 Gillardeau østers - hot sauces -
vinaigrette med skalotteløg**

149 DKK

**15. gram Baerii caviar - blinis - creme
fraiche - syltede rødløg**

249 DKK

A L A C A R T E
F O R R E T

Halv kogt hummer

Citron - XO sauce - aioli

249 DKK

Krabbeklør

Kogt m. urter og hvidvin - citron - aioli

159 DKK

Agurkegazpacho

Danske grønne ærter - lardo toast

129 DKK

Bagte sommerløg

Stracciatella - syltet hyldeblomst

129 DKK

Kroens Nicoise

Tun sashimi - nye danske kartofler - sommer
tomater - sorte oliven - smilende æg
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

Glaseret okseraignée

Chimichurri - nye danske kartofler - sæsonens
grønt
245 DKK

Oksestriploin

Bearnaise - fritter m. revet ost - sæsonens
grønt
299 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

Nye danske kartofler

45 DKK

**Panzanella - marinerede tomater -
croutoner - basilikumsvinaigrette**

65 DKK

T I L V O R E S S M Å
V E N N E R

Pasta & Kødsovs

Revet ost

99 DKK

Rødspættefilet

fritter og ketchup

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

Tonkabønne Crème Brûlée

Havtornssorbet - Dulce de Leche
99 DKK

Gammeldaws Æblekage

Knas - flødeskum m. toffee - vaniljecreme
89 DKK

Koldskål & jordbær

Koldskålscreme - hvid chokolade -
jordbærkompot - friske sommerbær -
havrekiks - basilikum
99 DKK

2 Kugler is

Hør tjeneren for dagens udvalg
79 DKK

Sødt til kaffen

Profiterol - hindbærsnitte - macaron
79 DKK