
MENU

Til frokost er der ala carte tirsdag til lørdag.

Hver søndag til frokost serverer vi vores berømte søndagsbuffet

Ved bookinger over 7 personer skal maden forudbestilles senest dagen før.

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

Bestil 2 dage før. Du kan også prøve lykken på
dagen, men så er der chance for at det er
udsolgt.

STRANDMØLLEKROENS STORE FROKOSTBORD

399 DKK

**Serveres som share food på midten af
bordet**

1. Servering

Karrysild - kapers - rødløg - dild

Pankopaneret rødspættefilet - remoulade -
tangperlser - citrongelé

Skagenrøre - smileæg - purløg - salsa verde

Karamelliseret gulerod - gulerods- og
misopuré - pesto på gulerodstoppe

2. Servering

Roastbeef - remoulade - kapers - ristede løg -
syltede karotter - drueagurk - sennepskorn -
peberrod

Cremet hønsesalat - svampe - bacon -
estragon - asparges

Oksetatar - Pak Choi - ponzucreme - sesam -
tang

A L A C A R T E
S M Ø R R E B R Ø D

V E G E T A R I S K

Gulerods Disco

Karamelliseret gulerod - gulerods- og
misopuré - pesto på gulerodstoppe -
græskarkerner - urtesalat - syltede rødløg
129 DKK

S I L D

Karrysild

Kapers - æble - syltede sennepskorn -
smilende æg - kål
129 DKK

Stegtsild

Løg & æblekompot - syltede sennepskorn
- peberrod - kål
139 DKK

S K A L D Y R & F I S K

Spejlæg og håndpillede rejer

Citrongele - purløgsemulsion - Vesterhavssost
149 DKK

Hvide asparges

Håndpillede rejer - ramsløgshollandaise -
radis - malt - *159 DKK*

Rødspættefilet

Pankopaneret rødspætte - grønkålsremoulade
- kål - citrongelé - tangperler - dild - *139 DKK*

Rødspættefilet & håndpillede rejer

Skagenrøre - kål - citrongelé - syltede rødløg -
purløgsemulsion - *159 DKK*

Citrus rimet regnbueørred

Stegt æblepure - peberrodscreme - dild salsa
verde - grønne æbler - rå marineret rødkål
139 DKK

K Ø D

Cæsar salat som smørrebrød

Stegt unghanebryst - misodressing - stegt
hjertesalat - croutoner - revet Grano Pandano
139 DKK

Cremet Hønsesalat

Bacon - syltede svampe - asparges - estragon
139 DKK

Roastbeef

Remoulade - kapers - ristede løg - syltede
karotter - drueagurk - sennepskorn
139 DKK

Oksetatar

Pak Choi - ponzucreme - sesam - tang
139 DKK

S T Ø R R E R E T T E R

Kroens Cæsar Salat

Stegt ungehanebryst, misodressing, hjertesalat, croutoner, revet Grano Padano
189 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 med aioli. (tilvalg af ekstra bøf +50 DKK)
189 DKK

Tatar Frit

Pak Choi - ponzucreme - sesam - tang - fritter
m. aioli
189 DKK

Kalve Weinerschnitzel

Pebersauce - let røget bearnaise - kartofler -
ærter - salsa verde - peberrod - ansjoser
299 DKK

Fritter - Aioli - Revet ost

79 DKK

D E S S E R T 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

Kroens Rabarber Trifli

Knas - toffee flødeskum - vaniljecreme

89 DKK

Gammeldaws Æblekage

knas - toffee flødeskum - vaniljecreme

89 DKK

2 Kugler is

Hør din tjener om dagens udvalg

79 DKK

Sødt til kaffen

Hindbærsnitte - profiterol - macaron

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