
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.

Tilvalg

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

Østers

Pr. styk 55 DKK

Friteret Calamari med aioli

110 DKK

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

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

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

Bagte Sommerløg

Stracciatella - syltet hyldeblomst
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

Rødspættefilet

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

Rødspættefilet & håndpillede rejer

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

Kroens Nicoise

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

K Ø D

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

Tonkabønne Crème Brûlée

Havtornssorbet - dulce de leche

99 DKK

Koldskål & Jordbær

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

99 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