
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 STORE FROKOSTBORD

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

1. Servering

Karrysild - kapers - æble - syltede sennepskorn - kål

Rødspættefilet - grønkålsremoulade - ribs - citron -
syltede rødløg - dild

Rillette på dansk regnbueørred - salsa verde -
citron - malt

Cremet hønsesalat - bacon - svampe - revet mark
svamp - syltet bladselleri - estragon

2. Servering

Kroens vitello tonnato – tuncreme – urtesalat
– kapers – peberrod – syltede rødløg – salsa
verde

3. Servering

Cremet rødgrød – vaniljefløde – bagt hvid
chokolade – mynteolie

Pris: 499 DKK

S N A C K S

Saltede mandler

49 DKK

Marinerede oliven

69 DKK

Trøffelchips

39 DKK

Friteret calamari

tatarsauce – citron

110 DKK

Chicken wings

BBQ – sesam

89 DKK

Fritter – ketchup

79 DKK

Fritter à la Strandmøllekroen

revet ost – trøffelmayo

89 DKK

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

Hvide asparges

Pocheret æg – ramsløgshollandaise – karse
– mandler – syltede rødløg –
ramsløgskapers / Tilvalg af krebsehalesalat
149 DKK / +39 DKK

S I L D

Karrysild

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

Stegtsild

Løg & æblekompot – syltede sennepskorn
– syltet rødbede – dild – peberrod
139 DKK

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

Håndpillede rejer & Spejlæg

tatarsauce - revet ost - purløg

149 DKK

Rødspættefilet

grønkålsremoulade - citron - ribs - syltede

rødløg - purløgsmayo - dild

139 DKK

Rødspættefilet & håndpillede krebsehaler

Krebsehaler vendt i tatarsauce – citron –

ribs – syltede rødløg – purløgsmayo

159 DKK

Rillette på dansk regnbueørred

Salsa verde – citron – malt – marineret kål

139 DKK

Kroens stjernesked

Stegt & dampet rødspættefilet – asparges
– sauce choron – ørredrogn –
krebsehalesalat – citron – dild
189 DKK

K Ø D

Cremet Hønsesalat

Bacon – portobellosvampe – revet
marksvamp – syltet bladselleri – estragon –
dild

139 DKK

Oksetatar

Løvestikkemayo – karse – perleløg –
peberrod – sprød malt

139 DKK

Kroens vitello tonnato

Tuncreme – urtesalat – kapers – peberrod –
syltede rødløg – salsa verde

139 DKK

S T Ø R R E R E T T E R

Kroens Cæsar Salat

Stegt ungehanebryst - Misodressing -
stegt hjertesalat - malt - revet ost
189 DKK

Mølle burgeren

180 gr. bøf - bearnaise - løg &
æblekompot - bacon - ost - agurk - fritter
med trøffelmayo *189 DKK (tilvalg af ekstra
bøf +49 DKK)*

Tatar Frit

løvstikkemayo - karse - perleløg -
peberrod - sprød malt
189 DKK

Fritter - Trøffel mayo - Revet ost
89 DKK

D E S S E R T E R & O S T

Ostebræt

3 slags oste - røget mandler - kompot - groft
knækbrød

129 DKK

Gammeldaws Æblekage

Havreknas – toffee flødeskum – vaniljecreme

89 DKK

Cremet jordbægrød

Vaniljefløde – krystalliseret hvid chokolade –
mynteolie

89 DKK

2 Kugler is

Hør din tjener om dagens udvalg

79 DKK

Sødt til kaffen

Flødebolle fra Mark Herman – 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

Rødspættefilet

fritter - ketchup

99 DKK

Vaniljeis

Chokoladesovs - knas

69 DKK