
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

Paneret rødspættefilet - remoulade -
tyttebær - citrongelé

Skagenrøre - smileæg - purløg - salsa verde

Oksetatar - Løvestikkemayo - karse - perleløg -
kapers - sprød malt - peberrod

Tilvalg af karrysild +49 DKK

2. Servering

Krebiset - peberrod - løgkompot - peber -
høns velouté - karse

Tilvalg af stegt foie gras +79 DKK

3. Servering

Kompot på sensommerbær - havreknas -
toffee flødeskum - vaniljecreme

S N A C K S

Saltede mandler

49 DKK

Marinerede oliven

69 DKK

Friteret calamari

tatarsauce – citron

110 DKK

Chicken wings

Korean 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

Trøffel & Svampetoast

smørristet maltbrød - citronskal -
citrontimian - karse

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

Håndpillede rejer & Spejlæg

tatarsauce - revet ost - purløgsmayo

149 DKK

Rødspættefilet

grønkålsremoulade - citron - ribs - syltede

rødløg - purløgsmayo - dild

139 DKK

Rødspættefilet & håndpillede rejer

rejer vendt i tatarsauce - citron - ribs -

syltede rødløg - purløgsmayo

159 DKK

Rimmet Laks

røgsalt - syltede glaskål - bladselleri -

æbletern - sauce på torskerogn & syrnet

mælk - purløgssolie - ærtecreme

149 DKK

K Ø D

Cremet Hønsesalat

Bacon - portobello svampe - revet mark
svamp - syltet bladselleri - estragon

139 DKK

Roastbeef

Bearnaiscreme - perleløg - kapers - ristet
løg - drueagurk - sennepskorn - peberrod

139 DKK

Oksetatar

Pak Choi - ponzucreme - sesam - tang

139 DKK

Krebinet

Peberrod - løgkompot - peber og hønse
velouté - karse

149 DKK

Kalve Wienerschnitzel

ærtecreme m. dild & mynte - peberrod -
ansjoser - brunet smør m. soya & citron -
pebersauce

149 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
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

Kroens Drømmekage

Mazerinkage - mandelsplinter -
blommekaramel - havtornssorbet

99 DKK

Gammeldaws Æblekage

havreknas - toffee flødeskum - vaniljecreme

89 DKK

Kompot på sensommerbær

havreknas - 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*

Rødspættefilet

fritter - ketchup - *99 DKK*

Vaniljeis

Chokoladesovs - knas - *69 DKK*