

# Norsminde Vip



## Oplevelser i Vinkælderen

Gæster og anmeldere har kun roser til Norsminde Kros gourmet-restaurant, der er flyttet ned mellem 8000 flasker vin.



**VI HVILER IKKE  
PÅ LAURBÆRRENE**  
2010 har været et forrygende år



**JUL PÅ NORSMINDE KRO**  
Julemenuen er klar til virksomheder,  
grupper og foreninger.

# Indhold

- Side 2 Velkommen til Norsminde VIP  
Søren Pedersen om året, der snart er gået
- Side 4 Vin Hotellet  
En ny legeplads for voksne vinelskere
- Side 6 Julegaver  
Norsminde Kro er leverandør af julegaver
- Side 9 En anderledes julefrokost  
Grafisk Arbejdsgiverforening vender tilbage til kroen hvert år.
- Side 9 Få kulinariske tilbud på SMS.  
Tilmeld dig Norsminde Kros nye SMS-service.
- Side 10 En Kro med personlighed og atmosfære  
Her er gæstfrihed og "hjemlig hygge".
- Side 11 Årets julemenuer  
Du kan nå det endnu. Hold årets julefrokost i vores dejlige omgivelser.

## Norsminde Vip

er udgivet af Norsminde Kro. Oktober 2010.  
Skrivet til og for erhvervsledere og andre, der  
søger ny inspiration og nye veje til fremgang.

### REDAKTION

Søren Pedersen, ansv. red., Anne Henriksen  
Christina Torp, Andres Tue Møller

### FOTOS

Norsminde Kro  
Claes Bech-Poulsen  
Søren Gammelmark

### LAYOUT

Maja Bech, grafisk designer

### REDAKTIONEL TILRETTELÆGGELSE

Tuen-media as

### OPLAG

6000 eksemplarer

### REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

September 2010.

Vi tager forbehold for trykfejl samt  
pris- og afgiftsændringer.

# VEL

# TIL

Vi hviler ikke på laurbærrene,  
selv om 2010 indtil nu har  
været en overvældende  
succes.



# KOMMEN

## Norsminde VIP Magasin



**P**å Norsminde Kro har vi haft et begivenhedsrigt forår og en fantastisk sommer med spændende events, glade sommergæster på kroferie og mange turister i både Brassieriet og Restauranten. Vores fremgang kulminerede i juli med en stigning i omsætningen på hele 77 procent i forhold til sidste år! Dertil skal det bemærkes, at sidste år i og for sig slet ikke var noget dårligt år. 2010 har blot været helt og aldeles forrygende indtil nu.

Trods succesen hviler vi ikke på laurbærrerne. Efteråret er over os, og derfor kan du her i magasinet læse mere om, hvilke spændende aktiviteter vi tilbyder i den kommende tid.

Gennem de seneste par år har vi haft travlt med at omdanne mine oprindelige visioner til mere konkrete planer – planer der er med til at gøre Norsminde Kro til et center for sansoplevelser inden for både gastronomi, vin og musik.

Først og fremmest vil vi meget gerne fortælle om vores spændende nyskabelse, Vin Hotellet, en lille afdeling under Kroen, hvor det i fremtiden bliver muligt for vores gæster at opbevare egen vin på forsvarlig vis under ideelle forhold.

Vin Hotellet indrettes i et rustikt lokale, hvor vi i første omgang tilbyder 25 vin-rum, der kan erhverves til optimal opbevaring af kundernes vine.

Vin Hotellet er tænkt som et samlingspunkt for et netværk af vin-elskere og -samlere, hvor ejerne for eksempel kan afholde deres egne arrangementer omkring en vinsmagning, ligesom vinene naturligvis kan nydes i både Brassieriet og i restauranten.

Vi løfter i dette nummer af VIP Magasinet desuden sløret for et unikt julefrokost-arrangement, der på mange måder gør op med de gamle traditioner. Her er det i høj grad det familiære og nære, der dyrkes, for på Norsminde Kro er der også plads til ægtefæller og børn. Forskellige arrangementer sætter de rigtige rammer, inden julemad i absolut topkvalitet nydes. Læs beretningen fra Grafisk Arbejderforbunds julefrokost på Norsminde Kro.

Vi afholder naturligvis ligeledes fortsat de mere traditionelle julefrokoster, ligesom vi igen kan tilbyde julefrokoster kombineret med intimkoncerter - i år med Big Fat Snake eller Peter & De Andre Kopier. Se meget mere om mulighederne inde i Magasinet eller på vores hjemmeside.

Endelig afslører vi alle de andre spændende events, som bliver afviklet i løbet af efteråret og vinteren 2010/2011. Omdrejningspunktet er altid gastronomiske og musikalske sansoplevelser.

**Søren Pedersen, direktør  
og daglig leder, Norsminde Kro**

# Vin Hotellet

## - en legeplads for voksne!



Er du vinelsker og -nyder, så er Norsminde Kro's nye Vin Hotel en drøm. Du får dit eget vinskab i vores unikke vinkælder, som du selv kan fylde. Du skal ikke lægge proppenge, når du nyder din egen vin, og så bliver du indbudt til eksklusive vinsmagninger



**E**t af højdepunkterne for Norsminde Kro i 2010 bliver indvielsen af vores helt nye Vin Hotel, som bliver en realitet om kort tid. Det er en gammel vision, som jeg længe har glædet mig til, og jeg er overbevist om, at konceptet vil generere et helt nyt netværk af vin-nydere og -elskere i kredsen af personer omkring Norsminde Kro. Vi udvider vores i forvejen store vinkælder med endnu et rum, hvor det er muligt at købe et vinskab til opbevaring af egne vine. Kunderne vil blive betragtet som "medejere" af lokalet. Vi udsmykker og temperer Vin Hotellet, hvor hver medejer får ét af de foreløbige 25 skabe.

De enkelte ejere får således ret til og mulighed for at fylde deres vinskab med deres egne vine fra diverse producenter i udlandet, fra de mange gode danske importører, samt med ganske særlige vine fra for eksempel fødselsdage/jubilæer, som man ønsker opbevaret under ideelle forhold. Kort sagt er de vine, som den enkelte ejer vælger at opbevare i skabet, Norsminde Kro uvedkommende.

Qua vores direkte import fra lokale vinbønder er det naturligvis også

muligt at købe vin gennem kroen. Derfor lancerer vi samtidig med åbningen af Vin Hotellet et netværk, der kan tilbyde salg af specielle vine - det være sig sjældne årgange eller fantastisk vin til favorable priser.

I selve Vin Hotellet skal der ikke erlægges nogen form for proppenge. Dvs. at man gratis kan holde sin egen smagning for forretningsforbindelser, kunder, venner og familie. Man kan for eksempel også starte med en lille aperitif foran vinskabet og nyde det rustikke rum. Medejernes egne vine kan naturligvis til enhver tid også nydes i Kroens lokaler, Brassieriet og i Restauranten. Men i så tilfælde erlægges proppenge.

Vinhotellets medejere vil derudover to gange årligt blive indbudt til vinsmagninger med alle andre i ejerkredsen. Begge smagninger afsluttes med en middag på Kroen. Dertil kommer, at der til den ene af disse smagninger vil være mulighed for - mod betaling - at invitere to gæster med. Der vil tilmed blive trukket lod, om fem pladser på Vinhotellets årlige vintur.



## Medlemskab af Vin Hotellet

### ANSKAFFELSESPRIS:

Kr. 5.400 per skab (ekskl. moms).

### ÅRLIGT KONTINGENT:

Kr. 1.200 (ekskl. moms).

### PRISTALSREGULERET PR. ÅR



## Medlemskabet inkluderer:

- > Vinskab udført i træ i tempereret kælder med Rukolås og messingskilt med navn/firmanavn
- > Indtagelse af egen vin over hele Kroen kun tillagt proppenge
- > Optimal opbevaring af ejerens vin
- > Ejerandel af Vin Hotellet og smagelokalet
- > Mulighed for indkøb af vin via Vin Hotellet
- > Deltagelse i Vin Hotellets netværk
- > To årlige eventsmagninger med fuld menu på Kroen
- > Mulighed for aktivt at kunne bruge Vin Hotellet i forretningsøjemed ved den årlige smagning samt mulighed for dagligt at kunne besøge Vin Hotellet med kunder og venner
- > Mulighed for deltagelse i årlige vinrejser
- > Indgåelse af spændende venskaber over fælles interesse



# Julegaver fra Kroen

➤ På Norsminde Kro hjælper vi dig gerne til at finde inspiration til årets julegaver til medarbejderne, kunder eller familien derhjemme. Herunder ser du et udpluk af de produkter, vi kan tilbyde. Har du særlige ønsker, du mener vi kan hjælpe dig med, så sig endelig til.

## Bogen om kroen

Norsminde Kro er kommet på tryk. Verdens bedste madfotograf Claes Beck Poulsen har været forbi vores smukke område og fanget stedet og oplevelserne i sin linse. Samtidig har Bent Christensen besøgt stedet og lagt tekster til de smukke billeder. En bog der foreviger opskrifter, lokaler, egne og dens mange unikke produkter.



Der bliver for første gang i mange år gået i dybden med kroen, dens ambitioner, udvikling og endelig det gastronomiske niveau.

**Kr. 298,00**

## Gavekort

På alle beløb & til alle typer ophold. For eksempel et Klassisk Weekendophold for to personer, kr. 1.730,00. Gourmetophold for to personer, kr. 2.700,00. Landmenu tre retter for to personer, kr. 676,00.

**Landmenu: Kr. 676,00**



## Kokkekursus

Inspiration og oplevelser med kollegaer eller venner. Gå med kokken i køkkenet og forbered jeres personlige menu, som I selv anretter, serverer og ikke mindst præsenterer for hinanden - som om I selv er på restaurant - det hele foregår under vores kyndige vejledning.

Pakken er inkl. kursus i køkkenet, udstyr, kaffe, vand og vinsmagning i vinkælderen samt efterfølgende middag med fire-fem retter. Drikkevarer til middagen bestilles særskilt, benyt evt. muligheden for at finde vinen i samarbejde med vores vintjener under vinsmagningen.

**Kr. 6.980,00 For 10 personer**  
*(minimum 10 deltagere, ekstra deltagere 698,00 pr. person)*



## Billetter til Intimkoncert med Lis Sørensen

Den 25. februar 2011

Fredag d. 25. februar 2011 byder på et dejligt gensyn med en af Danmarks største sangerinder. Det er med stor glæde, at Norsminde Kro kan præsentere Lis Sørensen. Den folkekære sangerinde er tilbage på kroen og klar med en perlerække af både nye ørehængere og klassiske hits fra det imponerende bagkatalog, der bl.a. tæller klassikere som "Mine øjne de skal se", "Fri for at drømme" og "Tæt på ækvator".

Det bliver et par fantastiske aftner, hvor vintermørket vil lette over Norsminde og give plads til lys og glæde i en kold tid. Der er kun plads til 140 gæster pr. aften, og der vil traditionen tro blive rift om pladserne.

Aftenen starter med tre-retters koncertmenu fra vores Brasseri-køkken, intimkoncert med Lis Sørensen. Efter koncerten er der adgang til vores loungebar.

**Pris pr. person kr. 1.098,00**

*(Prisen er eksklusiv drikkevarer) -  
Overnatning fra 375,00 pr. person i  
dobbeltværelse inkl. morgenbuffet*

## Fredag 5. november Julens vingaver

Fredag d. 5. november giver vi dig en enestående mulighed for at købe julens vingaver til familie, venner og forretningsforbindelser. Denne aften fylder vi vores hyggelige vinkælder med mad fra vores velrenommerede køkken og med masser af vin. Dette er intet mindre end den perfekte julegaveshopping! Du slipper for de lange køer og de overophedede shoppingcentre, og samtidig får du mulighed for at afprøve alle gaverne, før du giver dem væk.

Vi henter selv vores vine hos producenter i hele Europa. Vi lægger vægt på at sælge produkter i god harmoni med prisen, og hvor kvaliteten er i top. Vi har hverken udgifter til lager, sælger eller firmabil. Vi sælger vin direkte fra bonden, og derfor kan vi levere fantastiske vine til fantastiske priser. Vi ses forhåbentlig fredag 5. november fra kl. 18.30.

**Pris pr. pers kr. 698,-**  
*inkl. vin & mad (vin ad libitum).  
(Min. 40 deltagere)*



## Vingaver

Fra kr. 100,00



## Billetter til "En stjerne kommer i vort Køkken"

Den 21. og 22. januar

I øjeblikket er han en af de største kokke-talenter i Bourgogne, og hans restaurant ligger til at få to stjerner i Guide Michelin. Søren Pedersen fra Norsminde Kro har haft fornøjelsen at spise hos ham flere gange, det får du nu også! Stéphane Léger, der til daglig styrer og regerer køkkenet på Le Chassagne, gæster kroen disse to aftner, hvor han serverer Menu Degustation. Han er kendt for at lave mange retter, så glæd jer. En af Stéphane Légers signaturretter er Foie Gras crème brûlée, og den er med garanti med på menuen. Hertil serveres naturligvis Bourgognevin en masse. Der er kun 35 pladser pr. aften, så bordreservation er naturligvis nødvendigt.

**Pris pr. person 895,-**  
ekskl. drikkevarer. Overnatning i forbindelse med arrangementet fra 375,- pr. pers i dobbeltværelse



## Billetter til Intimkoncert med Allan Olsen

Den 27. januar 2011.

Norsminde Kro åbner koncertåret 2011 med en fantastisk intimkoncert. Vi har fornøjelsen af at kunne præsentere Allan Olsen, en af Danmarks største singer/songwriter, der både som solist og i selskab med Dalton har spillet for fulde huse over hele Danmark. Han har vundet et hav af priser, og i september 2010 var han hovednavnet ved Gallaåbningen af Århus Festuge, hvor han i et spændende samarbejde med både jazzorkester og strygere fra Aarhus Symfoniorkester høstede roser fra såvel anmeldere som publikum.

Vi byder indenfor til en uforglemmelig aften med en kunstner, der fra sin lange karriere kan trække på klassikere som blandt andet "Op til Alaska," "Vi lå jo i Herning" og "Taberens søn". Aftenen starter med en tre-retters koncertmenu fra vores Brasseri-køkken, dernæst intimkoncert med Allan Olsen. Efter koncerten er der adgang til vores loungebar.

**Pris pr. person kr. 698,00**

Billetten inkluderer tre-retters koncertmenu, intimkoncert med Allan Olsen samt adgang til natlounge. (Prisen er eksklusiv drikkevarer)



## En anderledes julefrokost med GA Østjylland

➤ En julefrokost er en tradition, som man naturligvis skal holde fast ved. Men selve arrangementet kan foregå på mange måder. Nedenstående beretning har vi fået fra Allan Werk, Grafisk Arbejdsgiverforening Østjylland.



**G**rafisk Arbejdsgiverforening Østjylland har nu i mere end 15 år – midt i december – afholdt vores traditionsrige julefrokost på Norsminde Kro. Fra begyndelsen har det været et ønske og et bevidst valg at lade foreningens julefrokost stå i familienstegn, og vi har i høj grad ladet os inspirere af de klassiske, danske juletraditioner. Hvert år samler vi medlemmerne med børn og ægtefæller til en fornøjelig lørdag, hvor juletræsfejning i skoven er første punkt på "dagsordenen". Herefter går turen til Norsminde Kro, hvor duften af julens dejlige mad og de julepyntede sale møder os, idet vi træder ind af døren.

Vores medlemmer og ikke mindst deres familier ser frem til denne dag, og der er altid stor opbakning omkring arrangementet. Selve julefrokosten serveres i de to største lokaler på kroen, der i dagens anledning er slået sammen for at kunne rumme alle ca. 200 små og store deltagere. Med levende lys en masse og udsigt til den smukke inderfjord nydes julefrokosten. Maden er altid i top både i voksen- og i børne-udgaven.

Hvert år har vi i samarbejde med spejdere fra Det danske Spejderkorps arrangeret mange aktiviteter og hygge med børnene. Den gamle Krostue er forvandlet til den perfekte ramme omkring de mange forskellige aktiviteter bl.a. juleklip, bolsjekogning og sms-løb i skoven, og vi har altid sat stor pris på kroens fleksibilitet. Julemanden kommer også hvert år på besøg – til børnenes store overraskelse - og der er godteposer til børnene.

Mens børnene og de voksne "legebørn" er i gang med deres forskellige gøremål, har de øvrige forældre ro til at snakke med kolleger og deres ægtefæller. Dette er med til at ryste en forening sammen og skabe de personlige netværk, der betyder så meget i hverdagen. Dette julearrangement har nu i mange år været en fast bestanddel af juleforberedelserne for rigtig mange grafiske fagfolk og deres familier i det østjyske. Jeg er ikke i tvivl om, at vi på Norsminde Kro har fundet den helt perfekte julefrokost for vores brancheforening.

**Allan Werk,  
Formand, GA Østjylland**

## Få kulinariske tilbud på sms

➤ Melder du dig til Norsminde Kros nye SMS-netværk får du aktuelle tilbud før alle andre. Samtidig deltager du en konkurrence om vinger og 'En aften med det hele'.



**D**u har nu mulighed for at tilmelde dig et fordelagtigt sms-netværk, der kan give dig mange fantastiske – og til tider impulsive – gastronomiske oplevelser.

Norsminde Kro er i færd med at opbygge et netværk, hvor medlemmerne vil modtage nyheder og tilbud pr. sms, og hvor tilmeldingen kan foretages med et enkelt tryk på "besvar".

Et eksempel på sms-netværkets tilbud kunne være, hvis vi om lørdagen har mulighed for at købe 12 lokale hummere på fiskeauktionen for derefter om søndagen at kunne sende budskabet ud: "Vi serverer sort hummer Termidore og trøfler til fordelagtig pris for de første 24, der svarer på denne sms."

Tit og ofte har vi også brug for andres vurdering og alsidige input. Det være sig når menuer kreeres, nye vine skal smages eller vi mangler forslag til koncertnavne, som måske ligger uden for vores egen musiksmag. Kun fantasien sætter grænser for sms-netværkets muligheder, der også kunne inkludere fordelagtig samhandel mellem vores faste leverandører og Kroens netværk.

**Vi har brug for dig og dit mobilnummer. Det er det hele.**

Send en sms til 1280 med teksten: *jolly norsminde* og modtag opdateringer, tips og VIP-info før alle andre. Ved tilmelding deltager du i konkurrencen om to vinger til en værdi af kr. 1.000 samt hovedpræmien: "En aften med det hele" for to personer (værdi kr. 2600,-).



# En Kro

med personlighed og atmosfære

## **Når du nu ikke kan være hjemme**

Mange forretningsfolk nyder ikke ligefrem at skulle have endnu en hotelovernatning, de ville faktisk meget hellere være derhjemme. Det er vores opgave at forsøge at skabe noget, der om end ikke er ligeså godt som hjemme, så i hvert fald komfortabelt og en god oplevelse, udover det der var forventet.

## **Individualitet**

Alle 27 hyggelige værelser på Norsminde Kro er stilfuldt og individuelt indrettet. Stilen er skabt i stedets ånd og med genbrug af en stor del af de oprindelige, gamle møbler fra kroens lange historie. Møblerne er suppleret op med moderne design og de rent funktionelle ting, der nu en gang skal være der, for at et moderne hotelværelse fungerer. Det er vores erfaring, at forskellige værelser tiltaler forskellige mennesker. Det er ikke, som man måske skulle tro, automatisk det største og dyreste værelse, der giver flest tilfredse tilbagemeldinger. F.eks. har vi en forretnings-stamkunde, der er meget begejstret for de gamle og billigere værelser i vores Bed & Breakfast-afdeling. "Det er ligesom

at være i mormors sommerhus – det er ren retro!" udtalte han begejstret efter sit første besøg.

## **Norsminde Kro og stjernerne**

Norsminde Kro har 3 stjerner i Horestas hotelklassement. "Vi kunne nok forholdsvis let få flere, hvis vi ville opfylde nogle få specifikke krav, men vi har valgt at buksesepresse på alle værelser og betalings-tvkanaler ikke skal være i fokus. Når vores gæster besøger Norsminde Kro igen og igen, er det fordi vi har et fantastisk godt køkken og fordi omgivelserne ved vandet, stedets stil og personalets engagement giver dem en helt særlig oplevelse."

## **Morgenmaden er også et restaurantbesøg**

For mange af vores gæster er morgenmaden den sidste oplevelse inden afrejse, og mange steder er det desværre en kedelig standardvare med bake-off brød og "saftvand". Vi sætter samme kvalitative krav til vores morgenbuffet, som vi gør til vores restauranter i øvrigt, og derfor kan gæsterne forsyne sig af friskbagt brød, hjemmelavede specialiteter og gode, lokale råvarer.

## **Gæstfrihed og "hjemlig hygge"**

De fleste forretningshoteller i dag er baseret på CRM-systemer, der kan orientere medarbejderne, om den enkelte gæsts præferencer. Alt fra den ekstra hovedpude til yndlingsværelset er nøje registreret. På Norsminde Kro har vi også sådanne systemer, men vi satser i højere grad på den personlige stil, hvor de faste medarbejdere kan huske vores stamkunder, og hvor genkendelsen og den ekstra service har et menneske bag. Det kan vi gøre med den størrelse vi har, og vi tror på, at det giver både gæster og personale en større glæde i hverdagen.

# Nyd maden i perfekte rammer

**S**iden sidste udgivelse af Norsminde VIP har vi åbnet Restaurant med en helt unik atmosfære i vores berømte vinkælder. Omgivelserne vil sætte dig i den rette stemning, og en udsøgt menu vil koble det hele sammen til en fuldenendt sanseoplevelse.

Restauranten er i løbet af de sidste par måneder blevet besøgt af rigtig mange gæster, der alle har været meget begejstrede for hele konceptet. Gæsternes feedback på oplevelsen af intimitet og fuldkommen ro i de separate rum - kun omgivet af vinflasker og levende lys - har været overvældende positiv.

Antallet af gæster i Restauranten er i løbet af denne periode øget markant, og vi er nu - med afsæt i denne succes - gået i gang med at udvide Re-

stauranten og Vinkælderen. I samme ombæring bygger vi et køkken i samme plan, som udelukkende skal servicere Restaurantens gæster.

Har du endnu ikke besøgt vores vinkælder, så har du en oplevelse til gode.  
Glæd dig!



# Begejstrede anmeldere

**G**ennem 2010 har vi haft fornøjelsen af mange anmeldere og madskribenter på Norsminde Kro. Blandt andet havde vi besøg af anmelderne fra Den Danske Spisevejleder, hvor vi er blevet tildelt tre stjerner ud af tre mulige. Ved samme lejlighed gæstede anmelderne også størstedelen af mine gode kollegaer i Århus. Norsminde Kro blev i dette fornemme selskab fremhævet som månedens spiseoplevelse, og hele to ud af menuens seks retter blev nomineret til årets ret, hvoraf den ene endte i finalen. Det var en dejlig påskønnelse af vores omhyggelige arbejde.

Børsens anmelder, Ole Troensø lagde også vejen forbi os på hans sommertur rundt i Østjylland. Han tilbragte en aften i vores Brasseri og tildelte os topkarakter - fem sole ud af fem mulige. Det er dejligt at have besøg af en anmelder, som ikke lader sig påvirke af, at vi også har Restauranten, men sammenligner Brassieriet med lignende spisesteder rundt omkring i landet. I denne branche er vi vant til anmeldelser, men trods vores jyske sindighed er vi alligevel svært stolte og glade, hver gang vi opnår topkarakterer.



# Smugkroen – en sikker sommersucces

**D**et var en blanding af held og god timing, da vi samtidig med sommerens indtog og i tæt samarbejde med det lokale Bylaug slog dørene op til en af vores store sommersucceser: "Smugkroen – Under Kroen".

Bylauget har med stort engagement stået for den daglige drift af denne café, hvor små retter som for eksempel pil-selv-rejer og et koldt glas hvidvin udgjorde et par af de helt store salgssucceser.

Både de lokale Norsminde-borgere og turister fra nær og fjern har været begejstrede for havnecaféen, hvor den livlige snakken ved bordene med rødterne duge under de store træer skabte en sydlandsk stemning uden lige på denne side af Alperne.

Verdenssituationen og dagens andre begivenheder blev vendt over et glas vin eller øl, og overskuddet går til Bylaugets mange fine aktiviteter, der arrangeres, når vintermørket sænker sig over fiskerlejet.

# Julemenuer

Norsminde Kro inviterer virksomheder, grupper og foreninger til julefrokost i en hyggelig atmosfære, hvor gastronomi og forkælelse går op i en højere enhed.

## Klassisk julebuffet

- også ud af huset

Kroens hjemmelavede sild med kapers og karrysalat

Laks fra kroens egen rygeovn med salat af lokale æbler og peberrod

Paneret stegt letsaltet fisk med hjemmerørt remoulade

Confiteret andelår med syltede persillerødder og salat

Lun leverpostej med bacon og svampe

Sprængt kalveyderlår med hjemmelavet pickles og peberrod

Ryg af landgris med sprød svær serveret med skysauce og rødkål

Moden Brie med syltede nødder

Ris à la mande med kirsebærsauce

Pris pr. person: **315,-**

## Eksklusiv julemenu

- også ud af huset

**Let røget jule-torsk**  
med salat af sure æbler marineret i vanilje og vinaigrette med blod-grape.

**Det bedste fra grisen**  
i sprød pakke, serveret med persille-rødder og salat af vinter-porrer

**Landand i tre variationer**  
på kastanje blinis, kraftig andeglace, shecuan-peber og vintersvampe

**5 gste**  
fra nær og fjern

**Lun chokolade-fondant**  
med appelsinsalat og mandarin sorbet

3 retter **315,-**

4 retter **375,-**

5 retter **425,-**



**Norsminde Kro**  
LOGI & GASTRONOMI

Gl. Krovej 2 · 8300 Odder  
Tel +45 8693 2444

norsminde@norsmindekro.dk · www.norsmindekro.dk