

Molskroen har en ambition om at være blandt de bedste restauranter på Mols og i Østjylland, og det har de opnået til fulde. Molskroen er to størrelser i dag. Molskroen Brasserie og Molskroen Gourmet. De ligger fysisk to forskellige steder.

Den danske sommer og Mols hænger meget godt sammen. Hvis trangen til imponerende oplevelser melder sig, er der ikke langt til Femmøller, det ligger jo nærmest midt i Danmark. Der har igennem tiderne været en del store kokkeprofiler på Molskroen. Niveauet har været højt i de sidste 25 år, og sådan er det stadigvæk. Kroen er specielt populær i sommerhalvåret på grund af de mange turister, som valfarter til Mols.

## **Mere luksushotel end kro**

Kroen blev grundlagt i 1923 og var oprindeligt tænkt som en landevejskro, hvilket også fungerede i mange år. Men placeringen tæt på vandet gjorde, at den mere blev et luksushotel, hvor gæsterne strømmede til fra hele landet. Sådan er det stadigvæk, bortset fra at der nu kommer gæster fra hele verden. At kalde maden for traditionel kromad ville være en alvorlig fejltagelse. Vi befinder os i den bedre ende af dansk gastronomi – intet mindre.

## **Maden på Molskroen**

Her fokuserer man på sæsonens råvarer og tilbyder forskellige menuer gennem året. De skifter menuen alt efter sæsonen.

De fortæller selv, som de fleste bedre restauranter skriver i dag, at de er til den gode smag, baseret på de bedste råvarer, og har stor omtanke og fokus på bæredygtig gastronomi. De henter deres råvarer på Djursland. Den store menu på Molskroen Gourmet hedder "Signature menu". Her er 3-4 mindre hors d'oeuvres (snacks/små forretter) og seks retter.

Som eksempel kan det være dampet pighvar med pommes puré, kartoffel-bisque, urter og stikkelsbær, stegt havtaske med kantarellolie, stegte kantareller, purløgsblomster, sauce nage og blomster. Dansk sorthummer med tomatkompot, syltet brøndkarse, røde blomster og rosé-vinaigrette kan også være en af retterne. Det samme kan farseret, udbenet vagtel med persillecreme, bønner, urtebuket, trøffel-jus og skummende svampesauce være.

Ofte er Molskroens ostebord en af serveringerne, og udover ostene er der hjemmebagt brød og knækbrød samt Molskroens garniture. Desserten kunne være med brombærgold-mousse, kandiseret hasselnød og brombær, flamberet i Pernod og Cognac.

Hvis man er til en lidt mindre menu, serveres en mindre menu med fire ud af de seks retter.

## **A la Carte**

Der er også à la carte. Her kan nævnes retter som en hel grillet hummerhale, en hel smørbagt pighvar eller Molskroens flamberede peberbøf. Udvalget à la carte er ikke stort, men der er udelukkende retter med råvarer fra øverste hylde.

Om sommeren og til jul har Molskroen også brunch, selvom man måske ikke forbinder fine dining med brunch. Men det fungerer fint herude. Det er måske mere en frokost, og det er vist det, man kalder luksusbrunch.

## **Hvordan er stemningen her?**

Restauranten er opdelt i flere rum. Er man et større selskab, kan man få sit eget lokale eller sidde i den ene ende af restauranten. Der er god plads mellem bordene, og man sidder rigtig godt i flotte, danske designerstole. Akustikken er god, hvilket man også forventer på et sted som Molskroen.

Der er udeservering på den store terrasse med udsigt ud over bugten. Fra en del af bordene er der i øvrigt også udsigt til bugten og ikke mindst den store, parklignende have, som er foran kroen.

## **Prisniveau**

Det er ikke lavt. Faktisk er det højt. Men tingene hænger til en vis grad sammen.

### **LÆS OGSÅ:**

[Brasserie 1864 i Ebeltoft](#)