

En af Danmarks ældste kongeligt privilegerede kroer ligger i Norsminde. Norsminde Kro ligger direkte ved fjorden og slusen. Den lever i bedste velgående og har formået at trække gæster langvejs fra. Kroen fylder 328 år i 2021. Det er en alder, der vil noget.

Der er to restauranter på Norsminde Kro i dag. Den ene er Brassieriet og den anden Restaurant Prés. De er vidt forskellige og har ikke noget med hinanden at gøre. I Brassieriet sidder man med udsigt ud over fjorden og havnen – både indendørs og på terrassen.

Maden i Brassieriet

Klassisk dansk mad er omdrejningspunktet. Smørrebrødet til frokost er høj klasse. Det er moderne, men stadigvæk i en størrelse, som man bliver mæt af. Det er gode og udvalgte råvarer, og langt de fleste er lokale.

Kroens udvalgte sild på rugbrød er altid på menukortet. Specielt Kroens sennepssild med syltet løg er værd at nævne. Det samme med de stegte rødspættefileter – som serveres med tatarsauce, salat, syltede løg og rugbrød.

En af frokostretterne er Ouef en Meurette, som er pocheret æg i rødvin, sprøde croutoner, perleløg og røget bacon. En spændende servering, som blot fortæller, at Norsminde Kro har ambitioner i deres køkken.

Til aften er der bl.a. brasseriets cremede hummersuppe, en tournedos af modnet oksemørbrad, dagens fisk med muslingecreme, røget musling og syltede urter eller en Tarte Tatin af lokale æbler til dessert.

Hvordan er stemningen her?

At gæste kroen i Norsminde er som at komme tilbage i tiden. Den gamle del er nænsomt restaureret. Der er 180 siddepladser på kroen.

Prisniveau

Det er fair priser, Norsminde Kro kører med. De følger godt med den kvalitet og det niveau, maden holder. Portionerne er ikke små. Man bliver mæt. Ud over det, så skal priserne også ses i lyset af, at de bruger mange gode og lokale råvarer.

Til aften er der enhedspris på størstedelen af retterne. Hvis man vælger to retter, er prisen 335 kr.. Tre retter løber op i 375 kr., og fire retter koster 435 kr.. Hvis man går all in, så er der også fem retter, som koster 475 kr..

Vin/drikke

Her er et stort og anstændigt vinkort, og det er spændende. Størstedelen af vinene importerer kroen selv. Priserne er fair og jyske. Der er flere af flaskerne, der for alvor er et godt køb, da de ikke kan købes andre steder i Danmark. Vinkortet tæller op mod forskellige 1.000 flasker at vælge i mellem.