



Rødvig Kro & Badehotel har en filosofi om at levere et ærligt måltid mad med kærlighed til råvarerne.

Vi benytter så vidt muligt lokale økologiske leverandører og vi indkøber med bæredygtighed og dyrevelfærd for øje.

Håndværket er vigtigt for os. Vi sylter og bager selv og bestræber os på at lave alt fra bunden med sæsonens råvarer i fokus.

Grønne retter

PERLEBYGOTTO // 108,-
Sauterede svampe vendt med persille og vesterhavssost, toppet med kastanje.

SPRØDE ÆRTERULLER // 205,-
Stegt kål, porre og skummet grøntsagsglace.
(Kan serveres vegansk)

HINDBÆRSORBET // 105,-
Solbægele, brændt marengs og nøddecrumble.
(Kan serveres vegansk)

Forretter

KARTOFFEL PORRE SUPPE // 105,-
Syltede porre, grillede kartofler fra "Nørby's" og røget flæsk.

SPRØD KRABBE // 108,-
Rødbede, marineret agurk og purløgsmayo

FISKETERRIN // 105,-
Røget torskerognsmayo, glaskål, æbler fra "Engvang", hasselnødder og skummet kørvelsauce.



Spørg personalet om allergener & kosthensyn. Vores smørrebrød kan serveres på glutenfrit brød

Køkkenets udvalgte retter

Hver dag sammensætter køkkenet en menu fra vores a la carte kort, baseret på sæsonens friske råvarer.

2 retter 325,-

3 retter 385,-

Inkl. vin menu 735,-

Hovedretter

BRAISERET OKSESPIDSBRYST // 235,-
Svampepûre, smørstegt kål, confiterede kartofler med rosmarinsmør og rødvinsglace.

SKINDSTEGT KULMULE // 235,-
Perlebygotto vendt med svampe hertil smørstegt rosenkål og sauce nage med kapers.

PANDESTEGT SEJ // 235,-
Stegte porre og kål anrettet med syltede aroniabær og confiterede kartofler med rosmarinsmør samt brunet hollandaise.

Kro retter

RIBEYE AF ANGUS 220G // 275,-
Pandestegte svampe, hjemmelavede fritter og sauce bearnaise.

WIENERSNITZEL 220G // 235,-
Ansjoser, kapers, frisk peberrod, smørsauteerede ærter, kartofler og rødvinsglace

Desserter

VANILJEIS // 105,-
Solbægele, chokoladebrud og bitter chokoladesauce.

CREME BRULEÉ // 108,-
Hindbærsorbet og krystalliseret mørk chokolade.

HAVTORNTÆRTE // 105,-
Hvid chokoladeis og brændt marengs