



Historien bag Plesners Badehotel

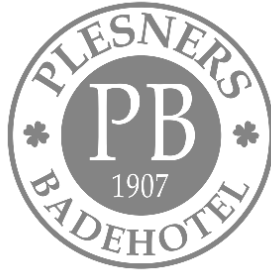
Plesners Badehotel har en rig historie, der strækker sig tilbage til begyndelsen af det 20. århundrede. Beliggende i hjertet af Skagen, blev hotellet opført i 1907 af den berømte danske arkitekt Ulrik Plesner, som også har designet mange andre ikoniske bygninger i området. Plesner var kendt for sin evne til at forene traditionel dansk arkitektur med moderne funktionalitet, hvilket gjorde hans værker både tidløse og elegante.

I de tidlige dage tiltrak hotellet kunstnere og forfattere fra hele Europa, der blev draget af Skagens unikke lys og naturlige skønhed. Hotellet blev hurtigt et kulturelt samlingspunkt, hvor kreativitet og intellektuel udveksling blomstrede. Mange kendte danske malere, herunder medlemmer af den berømte Skagensmalerne-kunstnerkoloni, fandt inspiration i hotellets rolige omgivelser og det omkringliggende landskab.

Plesners Badehotel blev i løbet af 2023 og 2024 renoveret nænsomt, med fokus på at bevare den autentiske charme og historiske atmosfære. De hyggelige værelser og den traditionelle indretning afspejler stadig Ulrik Plesners originale vision. Hotellets fokus på ro og nærvær gør det til et ideelt tilflugtssted fra hverdagens stress.

Nyd en kulinarisk oplevelse udover det sædvanlige på Restaurant Plesner på Plesners Badehotel. Her kan du opleve den fransk/nordiske madstil fusioneret med klassisk badehotelsstemning.

Plesners Badehotel er mere end bare et ovetnatssted; det er en historisk perle, hvor fortidens charme møder nutidens komfort, og hvor hver gæst inviteres til at blive en del af hotellets rige historie.



COCKTAILS

PLESNER'S MULE KR. 95,-

O.P. Anderson, vodka, ginger beer og lime

DARK'N'STORMY KR. 95,-

Rom, lime og ginger beer

GIN HASS KR. 95,-

Gin, mango, citron og lemon soda

DANCING HELENE KR. 95,-/2 FOR KR. 170,-

Vodka, passoa, passionsfrugt og spumante

NEGRONI KR. 110,-

Gin, campari og vermouth rosso

ESPRESSO MARTINI KR. 110,-

Vodka, kahlua og espresso

WHITE SKAWBO KR. 95,-

Vodka, kahlua og flødeskum

DARK SKAWBO KR. 90,-

Vodka og kahlua

OLD FASHIONED KR. 105,-

Whiskey, rørsukker, angostura bitter og vand

FRENCH 75 KR. 95,-

Gin, citron, sukker og crémant

SPRITZ

APEROL SPRITZ KR. 95,-

Aperol, prosecco og danskvand

LIMONCELLO SPRITZ KR. 95,-

Limoncello, prosecco og danskvand

GIN HASS KR. 95,-

Gin, mango, citron og lemon soda

GIN & TONIC

LEATHERBEE GIN KR. 95,-

Fever-Tree Mediterranean Tonic

BOTANIST GIN KR. 95,-

Fever-Tree Mediterranean Tonic

MOCKTAILS

MANGO LOVER KR. 60,-

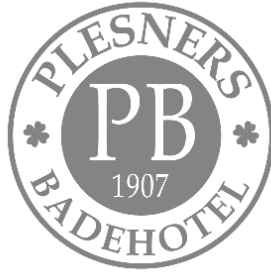
Mango, æble, lime, danskvand og mynte

RHUBARB KR. 60,-

Rabarber, hyldeblomst, citron, danskvand og mynte

OH MY PASSION KR. 60,-

Passion, sukker, lime, danskvand og mynte



SNACKS

BOBLER OG SNACKS KR. 195,-
Tartar - Havet - Jordan
(opgradering til champagne á 55,-)

KARTOFFELCHIPS KR. 75,-
Trøffel-mayonnaise

OLIVEN & SALTEDE NØDDER KR. 85,-

SÆSONENS ØSTERS KR. 65,- /STK.
Citron og rødvinns-vinaigrette

FORRETTER

JOMFRUHUMMER BISQUE KR. 255,-
Ravioli, piment d'éspalette og creme fraiche

FOIE GRAS TERRINE KR. 295,-
Svesker i armagnac, pistacie og brioche

SALAT GOURMANDISE KR. 265,-
Jomfruhummer, røget andebryst, foie gras terrine, maltbrød, pære og mormor dressing

PETIT KAMMUSLINGER KR. 255,-
Selleri, brunet smør og salvie

JOMFRUHUMMER KR. 255,-
Piment sauce, ristet focaccia og urter

HOVEDRETTER

PLESNER'S FISKESUPPE KR. 215,-
To slags fisk, blåmuslinger, friske urter og krydderurteolie

TAGLIATELLE SURF'N'TURF KR. 345,-
Jomfruhummer, fedtmarmoreret okse, bagte tomater og urter

SKAGEN RØDSPÆTTE KR. 315,-
Meunierestegt rødspætte med små kartofler og citron
(vælg mellem persillesovs eller brunet smør med kapers og urter)

FYLDT SKÆRISING KR. 325,-
Løgpuré, hybenrose, stegte skalotteløg og sauce grenobloise

RIBEYE KR. 495,-
Rødvinsauce, grønt og pommes frites

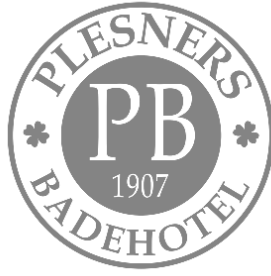
PITHVIER KR. 455,-
Indbagt oksemørbrad med trøffel, svampe duxelles, selleri, serrano og sauce Marco Polo

RØRT OKSETARTAR KR. 255,-
Pommes frites, spæde salater og mayonnaise

STEGT SVINEBRYST KR. 295,-
Svampe, rodfrugter og asiatisk sauce

SIDE ORDERS

**Pommes frites kr. 50,- Spæde salater kr. 75,-
Bearnaise kr. 75,- Rødvinsauce kr. 75,-**



VEGETARISKE HOVEDRETTER

TAGLIATELLE PASTA KR. 275,-

Bagte tomater, stegte svampe og sauce basquaise

STEGTE RØDDER KR. 255,-

Variation af rødder med urter

DESSERTER & OSTE

HVID CHOKOLADE KR. 145,-

Hvid chokolade mousse, passion, karamel og mango sorbet

MØRK CHOKOLADE KR. 135,-

Mørk chokolade mousse med skovbær sorbet

CRÉME BRULÉÉ KR. 125,-

Med sæsonens sorbet

BORA BORA GRAND GRU VANILJEIS KR. 95,-

Chokoladesauce og knas

OSTE KR. 135,-

3 oste, oliven og frugtkompot

VADEHAVSOST

FRA JERNVED MEJERI KR. 125,-

Rosmarin honning og brioche

MAD TIL DE SMÅ

Kan bestilles op til 12 år

FISKEFILET I PANKO KR. 95,-

Pommes frites, remoulade og grønt

CRISPY CHICKEN KR. 95,-

Pommes frites, ketchup og grønt

PANDEKAGE KR. 65,-

Med vaniljeis

VANILJEIS KR. 65,-

Med chokoladesauce