



Historien bag Plesners Badehotel

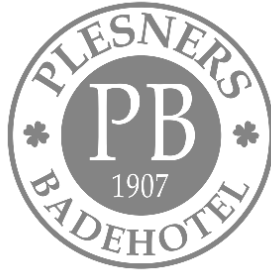
Plesners Badehotel har en rig historie, der strækker sig tilbage til begyndelsen af det 20. århundrede. Beliggende i hjertet af Skagen, blev hotellet opført i 1907 af den berømte danske arkitekt Ulrik Plesner, som også har designet mange andre ikoniske bygninger i området. Plesner var kendt for sin evne 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,-

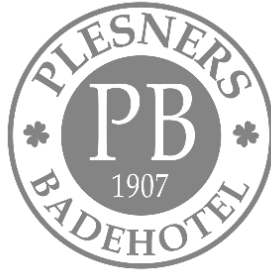
Mango, æble, lime, danskvand og mynte

RHUBARB KR. 60,-

Rabarber, hyldeblomst, citron, danskvand og mynte

OH MY PASSION KR. 60,-

Passion, sukker, lime, danskvand og mynte



SNACKS

KARTOFFELCHIPS KR. 75,-

Trøffel-mayonnaise

OLIVEN & SALTEDE NØDDER KR. 85,-

SÆSONENS ØSTERS KR. 65,- /STK.

Citron og rødvin-vinaigrette

SMÅ FRISTELSER

TOMATISERET JORDSKOKKESUPPE KR. 75,-

med sprøde chips

RUSTIKKE POMMES KR. 75,-

med Vadehavs ost fra Jernved mejeri

WONTON KR. 75,-

med kalv, ingefær og sesam

SMØRRISTET RØDDER KR. 75,-

med trøffel creme og sesam

CAESAR SALAT KR. 75,-

med 24 måneders parmigiano

SALAT KR. 75,-

med blåskimmelost, pære, valnødder og balsamico

FRITERET SEPIA BLÆKSPRUTTE KR. 75,-

med aioli, citron og ristet foccacia

BOLINHO DE BACALHAU KR. 75,-

med kimchii creme
(krokette med kartoffel og torsk)

FRITERET BRISLER KR. 90,-

med rygeost creme, syltede rødløg og karse

STEGT SKAGENFISK KR. 90,-

med rødder, syltet løg og sauce
beurre blanc

BRAISERET SVINEKÆBE KR. 90,-

med perlebyg og svampe

KOREAN FRIED CHICKEN KR. 90,-

med kimchi og sesam

DESSERTER & OSTE

PANDEKAGE KR. 65,-

med ristet mandler, appelsinsirup og chokoladesauce

SPANSKRØR KR. 65,-

med sukker og chokoladesauce

ÅRSTIDENS TRIFLI KR. 65,-

med portvin, creme fraiche og crumble

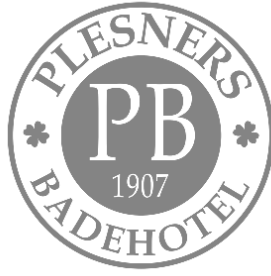
**LAGRET VADEHAVSOST
FRA JERNVED MEJERI KR. 65,-**

med abrikos og valnød

VANILJEIS KR. 65,-

med chokoladesauce

SÆSONENS SORBET KR. 65,-



KLASSIKERE

PLESNERS FISKESUPPE KR. 215,-

To slags fisk, blåmuslinger, friske urter og krydderurteolie

SKAGEN RØDSPÆTTE KR. 315,-

Meunierestegt rødspætte med små kartofler og citron (vælg mellem persillesovs eller brunet smør med kapers og urter)

TOAST SKAGEN KR. 245,-

Friteret fiskefilet, Skagen rejer, asparges, karse og dressing

RØRT OKSETATAR KR. 225,-

Pommes frites, spæde salater og mayonnaise

PLESNERS OKSEKØDSBURGER KR. 185,-

Sprød iceberg, rødløg, syltet agurk, tomat og Karl Johan-mayonnaise.

Serveres med sprøde pommes frites og mayonnaise

TILKØB:

GRUYÈRE OST KR. 15,-

DANSK BACON KR. 15,-

MAD TIL DE SMÅ

FISKEFILET I PANKO KR. 95,-

Pommes frites, remoulade og grønt

CRISPY CHICKEN KR. 95,-

Pommes frites, ketchup og grønt

OKSEKØDSBURGER KR. 95,-

Pommes frites, remoulade og grønt

PANDEKAGE KR. 65,-

Vaniljeis

VANILJEIS KR. 65,-

Chokoladesauce