



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 ovetnatningssted; 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

PLESNERS MULE KR. 125,-
Vodka, ginger beer og lime

DARK'N'STORMY KR. 125,-
Rom, lime og ginger beer

NEGRONI KR. 125,-
Gin, campari og Vermouth Rosso

PALOMA KR. 115,-
Tequila, grape og lime

ESPRESSO MARTINI KR. 115,-
Vodka, kahlua og espresso

MANGO SMASH KR. 115,-
Gin, mango og citron

BRAMBLE KR. 115,-
Gin, brombær og citron

MOJITO KR. 115,-
Rom, mynte og lime

SPRITZ

PLESNERS SPRITZ KR. 105,-
Vodka, cava og rabarber

APEROL SPRITZ KR. 105,-
Aperol, cava og soda

LIMONCELLO SPRITZ KR. 105,-
Limoncello, cava og soda

GIN & TONIC

4 CL.

HENDRICKS KR. 125,-

CITADELLE KR. 125,-

GERANIUM KR. 125,-

MOCKTAILS

YUZU FIZZ KR. 75,-
Yuzu, ginger beer, lime
og mynte

RHUBARB KR. 75,-
Rabarber / rooiboos, pink grape
og lime

MANGO LOVER KR. 75,-
Æblemost, mango,
sukker og appelsin



SNACKS

KARTOFFELCHIPS KR. 75,-

Trøffelmayonnaise

OLIVEN & SALTEDE NØDDER KR. 85,-

SNACKS 3 STK. KR. 125,-

Tartar - Havet - Jorden

SÆSONENS ØSTERS KR. 65,- /STK.

Citron og rødvinssauce

CAVIAR BAERII 30 GRAM KR. 600,-

Blinis, creme fraiche, rødløg og urter

FORRETTER

CÆSAR SALAT KR. 265,-

Færøske petit kammuslinger, hasselnødder, syltet æble, parmesan og toast Melba

RØRT OKSETARTAR KR. 215,-

Spæde salater og chips

FOIE GRAS TERRINE KR. 295,-

Svesker i armagnac, pistacie og brioche

PLESNERS FISKESUPPE KR. 215,-

To slags fisk, blåmuslinger, friske urter og krydderurteolie

JOMFRUHUMMER KR. 255,-

Piment sauce, ristet focaccia og urter

VEGETARISKE RETTER

PASTA PAPPARDELLE KR. 275,-

Sæsonens svampe, majs og cremet urtesauce

GRØNTSAGSSYMFONI KR. 255,-

Variation af spæde sommergrøntsager, svampe, nødder og sauce på brunet smør med urter og kapers

HOVEDRETTER

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,-

Små gulerødder, kantareller, nye løg, svampesauce og urtekartofler

PEBERBØF (BOEUF DE POIVRE) KR. 445,-

Oksemørbrad, fermenteret pebersauce og pom fondant

RIBEYE KR. 445,-

Spæde grøntsager, svampe, rødvinssauce og pom fondant

RØRT OKSETARTAR KR. 255,-

Pommes frites, spæde salater og mayonnaise

SIDE ORDERS

Pommes frites kr. 50,- Bearnaise kr. 75,-

Spæde salater kr. 75,-



DESSERTER & OSTE

RØDGRØD KR. 145,-

"Rødgrød", rabarber, jordbær, vanilje mousse, is og finansierte kage

GAMMEL DANSK KR. 125,-

Hyldeblomst/citron sorbet med karamel tærte

CRÉME BRULÉÉ KR. 125,-

BORA BORA GRAND GRU VANILJEIS KR. 95,-

Chokoladesauce og knas

SORBET KR. 95,-

Sprød tvill

OSTE KR. 135,-

3 oste, oliven, knækbrød og frugtkompot

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,-

Vaniljeis

VANILJEIS KR. 65,-

Chokoladesauce