



## 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 LOVER 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

### **BOBLER & SNACKS KR. 195,-**

Tatar - Havet - Jorden  
(opgradering til Champagne á 55,-)

### **KARTOFFELCHIPS KR. 75,-**

Trøffelmayonnaise

### **OLIVEN & SALTEDE NØDDER KR. 85,-**

### **SÆSONENS ØSTERS PR. STK. KR. 65,-**

Citron og rødvin-s vinaigrette

## FORRETTER

### **JOMFRUHUMMER BISQUE KR. 255,-**

Piment d'espalette 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 A LA NAGE KR. 255,-**

Nye løg, karotter og asparges

### **JOMFRUHUMMER KR. 255,-**

Piment sauce, ristet focaccia og urter

## HOVEDRETTER

### **PLESNERS 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,-**

Små gulerødder, morkel, nye løg og morkelsauce

### **RIBEYE KR. 495,-**

Rødvinssauce, grønt og pommes frites

### **PITHVIER KR. 455,-**

Butterdejsindbagt oksemørbrad, asparges, sennepskorn, kartoffel, serrano og rødvinssauce

### **RØRT OKSETATAR KR. 255,-**

Pommes frites, spæde salater og mayonnaise

### **BRAISERET LAMMESKANK KR. 355,-**

Frikassé på spæde grøntsager

## SIDE ORDERS

Pommes frites kr. 50,- Spæde salater kr. 75,-

Bearnaise kr. 75,- Rødvinssauce kr. 75,-



## VEGETARISKE HOVEDRETTER

### **PASTA PAPPARDELLE KR. 275,-**

Asparges, parmasan og basilikum

### **ASPARGES KR. 255,-**

Stegte hvide asparges, grønne asparges crudités  
og cremet urte sauce

## DESSERTER & OSTE

### **KOLDSKÅL KR. 145,-**

Bær, koldskålsfromage, kys, rabarber  
og hybenrose

### **CHOKOLADE SYMFONI KR. 135,-**

Cremet mørk og hvid chokolade med bær skum,  
marengs og crumble

### **CRÈME BRÛLÉE KR. 125,-**

Med sæsonens sorbet

### **BORA BORA GRAND GRU VANILJEIS KR. 95,-**

Chokoladesauce og knas

### **OSTE KR. 135,-**

3 oste, oliven, knækbrød 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