



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



PLAT DU JOUR

**VORES TAVLEKORT KAN EKSEMPELVIS INDEHOLDE
RETTER SOM**

MOULES FRITES

Hvidvins dampede blåmuslinger, pommes frites og aioli

JOMFRUHUMMER

Toast Melba, urter og lime mayonnaise

REJEMAD

Skagen rejer, focaccia brød, citron og urter

SMÅ FRISTELSER

4 SMÅ FRISTELSER KR. 255,-

Små delikate retter - perfekte til at dele eller nyde alene.
Smag dig gennem klassiske favoritter og nye spændende
kombinationer

Sammensættes hver dag af køkkenet

SOMMERTILBUD

PIL SELV REJER - PILLE PILLE DYPPE DYPPE KR. 349,-

Nyd ad libitum rejer sammen med iskold rosé fra
Sydfrankrig.

Serveres med lækkert focaccia brød, aioli og citron

Nyd dette i 2 timer

Alle dage til frokost kl. 11:30-15:00

Bordet skal være ledig kl. 17:00

SNACKS

KARTOFFELCHIPS KR. 75,-

Trøffel-mayonnaise

OLIVEN & SALTEDE NØDDER KR. 85,-

SÆSONENS ØSTERS KR. 65,- /STK.

Citron og rødvins-vinaigrette

CAVIAR BAERII 30 GRAM KR. 600,-

Blinis, creme fraiche, rødløg og urter

KLASSIKERE

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)

STJERNESKUD KR. 225,-

Pandestegt fiskefilet, hjemmerøget Skagen laks,
Skagen rejer, asparges, karse og rød dressing

PANINI KR. 185,-

Vadehavs ost, semidried tomat, pesto, dijon, røget skinke
og vinagret salat



KLASSIKERE

RØRT OKSETATAR KR. 255,-

Pommes frites, spæde salater og mayonnaise

CÆSAR SALAT KR. 185,-

Spæde salater, parmesan, croutons, Korean chicken, syltede rødløg og urter

PLESNERS CHEESEBURGER KR. 185,-

Gruyère ost, rødløg, syltet agurk, tomat og rød dressing. Serveres med sprøde pommes frites og mayonnaise

TILKØB:

DANSK BACON KR. 15,-

DESSERTER

JORDBÆR OG RABARBER KR. 125,-

Friske danske jordbær, Bora Bora vanilje creme, rabarberkompot, marengs og crumble

PANDEKAGER KR. 125,-

Bora Bora vaniljeis, mørk chokolade og mandler

SORBET ELLER BORA BORA VANILJEIS KR. 95,-

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, ketchup og grønt

PANDEKAGE KR. 65,-

Vaniljeis

VANILJEIS KR. 65,-

Chokoladesauce