



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 klassiske danske madstil fusioneret med et internationalt twist serveret i lokaler med afslappet badehusstemning.

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.



FROKOSTMENU (-16.00)

KLASSIKER

SKAGEN PÅ RISTET BRØD KR. 165,-

Håndpillede rejer, dildmayo, citron & urter

PLESNERS STJERNESKUD KR. 225,-

Ristet surdejsbrød, håndpillede rejer, pandestegt fladfisk, klassisk dressing & grillet citron

JOMFRUHUMMER & URTER KR. 165,-

Serveret på ristet surdejsbrød, med citron, dild & let sennepsmayo

STEGT FISK FRA AUKTIONEN KR. 225,-

Stegt fisk serveret med små kartofler, let sauce, urter & sæsonens grønsager

FORÅRSSALAT MED JOMFRUHUMMER KR. 185,-

Variationer af salat med urter, lokale grønsager & jomfruhummer

SKAGEN BURGER KR. 195,-

Krogmodnet bøf af okse serveret med sprød salat, hjemmelavet mayo, tomat, hjemmelavede pickles, bacon & sprøde pommes frites

WIENERSCHNITZEL KR. 238,-

Stegte kartofler, ærter, dreng & brunet smørsauce

PLESNER BRUNCH 11.00 - 14.00

Røræg, pølser & bacon
Jomfruhummer
Lokal charcuteri
Danske oste
Almindelig smør & urtesmør
Lun leverpostej
Grøn salat & vinaigrette
Hjemmebagt surdejsbrød
Croissant & hjemmelavet kompot
Yoghurt med bær & granola

Inkl. appelsin- eller æblejuice & te eller stempelkaffe

KR. 325,- PR. PERSON

DEN SØDE TAND

3 SLAGS DANSKE OSTE KR. 139,-

Serveret med knækbrød, hjemmelavet kompot & syltetøj

SYLTEDE DANSKE BÆR KR. 95,-

Bær fra sæsonen syltede i rom, sorbet & knas

DAGENS KAGE KR. 85,-

Kage, knas & iscreme



BØRNEMENU

HAVETS HEMMELIGHEDER

FISKEFILET KR. 119,-

Sprød fiskefilet serveret med kartoffelbåde og en skål remulade. Perfekt til små pirater!

JOMFRUHUMMER KR. 119,-

Gyldne friterede jomfruhummerhaler i panko serveret med søde ærter og gulerodsstave.
En smagfuld skattejagt på tallerkenen!

KØDSJOV FOR SMÅ SMAGSLØG!

MINIBØF KR. 119,-

"Sprængfyldt med smag!"

Saftig minibøf af ribeye serveret med pommes frites og en sky af sovs.
Perfekt til små hænder og store maver.

KYLLINGEKANONKUGLER KR. 109,-

"Flyv højt med smag!"

Sprøde kyllingestykker, der får dig til at svæve af glæde.
Serveret med gyldne pommes frites og en dip, der får smilet frem.

Velbekomme og husk, det bedste krydderi er et smil!

SJOV OG SØD DESSERTMENU

ISBJØRNENS SNACK KR. 79,-

En kugle vaniljeis med chokolade, drysset med snefnug af kokos. Perfekt til små eventyrere!

FRUGTRIG REGNBUEPIND KR. 79,-

En farverig samling af saftige frugtstykker & bær.
Serveres med hjemmelavet iscreme

TILKØB:

Pommes frites KR. 50,-
Bearnaisesauce KR. 55,-

EN JUNGLE AF SMAG

Venligst lad os vide, hvis du har specielle ønsker eller allergier.
Vi ønsker alle en sjov og lækker dessertoplevelse!