



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.



FROKOST TIL KL. 16.00

SMØRREBRØD KR. 95,-

FISKEFILET

Stegt fiskefilet, remoulade & citron på rugbrød

PLESNER FISKEFRIKADELLE

Hjemmelavet fiskefrikadeller, remoulade & tyttebær med rugbrød a part

KARTOFFEL

Kartoffel, bacon, løg, mayo & purløg på rugbrød

OKSE

Skiver af oksekød, pickles & rodfrugtchips

SKAGEN PÅ RISTET BRØD KR. 165,-

Håndpillede rejer, pikantdressing, citron & urter

KLASSIKER

GRILLET JOMFRUHUMMER KR. 189,-

Urtemayo, citron, urter & brød

PLESNERS FISK- OG SKALDYRSSUPPE KR. 225,-

Cremet fiskesuppe, urter, grøntsager, stykker af fisk & skaldyr

STJERNESKUD KR. 225,-

Pandestegt fiskefilet, laks, håndpillet rejer, rogn, pikantdressing & asparges

HEL MEUNIERESTEGT RØDSPÆTTE KR. 289,-

Kartofler, tyttebær & smørsovs med persille

WIENERSCHNITZEL KR. 238,-

Wienerdreng, kartofler, ærter & smørsauce

DAGENS FISK FRA AUKTION KR. 285,-

Kartofler, sauce nage, sæsonens grøntsager & urter

DESSERT & OST

VARIATION AF DANSKE OSTE KR. 139,-

3 slags danske oste, hjemmelavet kompot, nødder & knækbrød

TRIFLI KR. 129,-

Sæsonens frugt eller bær, knas & pisket flødecreme

JORDBÆR KR. 129,-

Strawberry Daiquiri parfait

HVID CHOKOLADE TERRINE KR. 129,-

Mojito parfait



AFTENMENU

FORRET

SKAGEN LAKS KR. 139,-

Sprød salatmix, agurk, syrlig creme & urter

SKAGENSKINKE KR. 129,-

Fra Slagter Munch modnet i ca. 12 mdr & trøffelcreme

PLESNERS FISK- OG SKALDYRSSUPPE KR. 149,-

Cremet fiskesuppe, urter, grøntsager, stykker af fisk & skaldyr

HOVEDRETTER

DAGENS FISK FRA AUKTION KR. 285,-

Kartofler, sauce nage, sæsonens grønsager & urter

WIENERSCHNITZEL KR. 238,-

Wienerdreng, kartofler, ærter & smørsauce

MODNET OKSE KR. 315,-

Dagens grøntsager, kartoffel & pebersauce

HEL MEUNIERESTEGT RØDSPÆTTE KR. 289,-

Kartofler, tyttebær & smørsovs med persille

DESSERT & OST

VARIATION AF DANSKE OSTE KR. 139,-

3 slags danske oste, hjemmelavet kompot, nødder & knækbrød

TRIFLI KR. 129,-

Sæsonens frugt eller bær, knas & pisket flødecreme

JORDBÆR KR. 129,-

Strawberry Daiquiri parfait

HVID CHOKOLADE TERRINE KR. 129,-

Mojito parfait

2 RETTER KR. 348,- ELLER 3 RETTER KR. 448,-

TILLÆG FOR MODNET OKSE + KR. 35,-

Vi ønsker jer en vidunderlig aften hos Restaurant Plesner



BØRNEMENU

FISKEFILET KR. 89,-

Stegt fiskefilet, remoulade & pommes frites

PLESNER BURGER KR. 135,-

Sprød salat, tomat, hjemmelavet burgerdressing,
ketchup & pommes frites

FISKEFRIKADELLER KR. 89,-

Hjemmelavet fiskefrikadeller, grøntsagsstænger,
remoulade & tyttebær med rugbrød a part

DAGENS FISK KR. 129,-

Kartofler, sauce nage, sæsonens grøntsager & urter

MODNET OKSE KR. 160,-

Hertil dagens grøntsager, pommes frites & sauce

HJEMMELAVET IS KR. 69,-

2 kugler is & chokolade sauce

TILLÆG FOR BESTILLING OVER 12 ÅR + KR. 60,-