



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 serveret i lokaler med afslappet badehusstemning.

Plesners Badehotel er mere end bare et overnatningssted. 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

Klassiske danske retter med efterårets råvarer

TAKE AWAY SANDWICH KR. 95,-

Med laks eller skinke og ost

SMØRREBRØD

KARTOFFEL KR. 98,-

Kartoffel, bacon, friterede løgringe, radiser, dildmayonnaise & purløg

ROASTBEEF KR. 98,-

Skiver af roastbeef, pickles, rodfrugtchips, bearnaiscreme, friterede løgringe, karse & peberrod

PLESNERS FISKEFRIKADELLER KR. 98,-

Hjemmelavede fiskefrikadeller, remoulade, tyttebær & citron



SILDETALLERKEN KR. 165,-

Hvide sild, røde sild, røgede sild med karrysalat, løgkompot, æg, radiser & krydderurter

SKAGEN PÅ RISTET BRØD KR. 165,-

Håndpillede rejer, dildmayonnaise, citron & karse

KLASSIKER

PLESNERS SIGNATUR BURGER KR. 195,-

Urtemayonnaise, oksekød, salat, syltede rødløg, syltede agurk, Vesterhavssost, løgkompot med bacon, tomatrelish & pommes frites

BOULAIBASSE KR. 225,-

Jomfruhummer, dagens fisk, blåmuslinger, tomat, fennikel, safran, krydderurter, ristet hvidløgbrød & rouille

PLESNERS STJERNESKUD KR. 225,-

Pandestegt fiskefilet, laks, håndpillede rejer, rogn, pikant dressing & asparges

WIENERSCHNITZEL KR. 238,-

Wienerdreng, kartofler, ærtepuré, ærter & smørsauce

DAGENS FISK FRA AUKTION KR. 285,-

Kartofler, sauce nage, gulerod, porre julienne, sæsonens grøntsager & krydderurter

HEL MEUNIÈRESTEGT RØDSPÆTTE KR. 289,-

Kartofler, tyttebær, citron & smørsauce med persille

DESSERT & OST

ÆBLE-CALVADOS TRIFLI KR. 125,-

Bagte danske æbler med calvados, kanel, sprød crumble & vaniljecreme

CHOKOLADEKAGE KR. 138,-

Hvid chokoladecreme & skovbær

VARIATION AF DANSKE OSTE KR. 139,-

3 slags danske oste, hjemmelavet løgkompot med whisky, nødder & knækbrød



AFTENMENU

FORRET

LAKS KR. 119,-

Sprød salat, radiser, urtecreme & friske krydderurter

OKSECARPACCIO KR. 129,-

Pesto, pinjekerner & krydderurter

RØDBEDE CARPACCIO KR. 145,- *VEGETAR

Bagte rødbeder, frisk gedeost, pinjekerner & krydderurter

BOULAIBASSE KR. 225,-

Jomfruhummer, dagens fisk, blåmuslinger, tomat, fennikel, safran, krydderurter, ristet hvidløgsbrød & rouille

HOVEDRET

PLESNERS SIGNATUR BURGER KR. 195,-

Urtemayonnaise, oksekød, salat, syltede rødløg, syltede agurk, Vesterhavssost, løgkompot med bacon, tomatrelish & pommes frites

BAGT PORTOBELLO MED GEDEOST KR. 195,- *VEGETAR

Ovnbagt portobellosvamp med lun gedeost, friske krydderurter, sprød salat & pesto

WIENERSCHNITZEL KR. 238,-

Wienerdreng, stegte kartofler, ærtepuré, ærter & smørsauce

DAGENS FISK FRA AUKTION KR. 285,-

Kartofler, sauce nage, gulerod, porre julienne, sæsonens grøntsager & krydderurter

HEL MEUNIÈRESTEGT RØDSPÆTTE KR. 289,-

Kartofler, tyttebær, citron & smørsauce med persille

DESSERT & OST

ÆBLE-CALVADOS TRIFLI KR. 125,-

Bagte danske æbler med calvados, kanel, sprød crumble & vaniljecreme

CHOKOLADEKAGE KR. 138,-

Hvid chokoladecreme & skovbær

VARIATION AF DANSKE OSTE KR. 139,-

3 slags danske oste, hjemmelavet løgkompot med whisky, nødder & knækbrød

2 RETTER KR. 348,-

3 RETTER KR. 448,-



BØRNEMENU

FISKEFILET KR. 89,-

Stegt fiskefilet, remoulade & pommes frites

FISKEFRIKADELLER KR. 89,-

Hjemmelavede fiskefrikadeller, grøntsagsstænger, remoulade & tyttebær med grillet rugbrød

DAGENS FISK KR. 129,-

Kartofler, sauce nage, sæsonens grøntsager & krydderurter

PLESNERS BURGER KR. 135,-

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

DESSERT

IS KR. 69,-

2 kugler is & chokoladesauce

TILLÆG FOR BØRN OVER 12 ÅR: KR. 60,-