

# VELKOMMEN TIL



Stenbjerg Kro & Badehotel er siden 1990 og frem til 2020 drevet af værtsparret Henny Mortensen og Henrik Jensen, der skabte den hyggelige og uhøjtidelige atmosfære - et koncept der fik placeret Stenbjerg Kro på Danmarkskortet.

Det vestlige Thy blev d.22. august 2008 indviet som Danmarks første Nationalpark, og i den forbindelse blev den klassiske kromenu erstattet af en ny menu.

Kroens koncept er bygget op omkring naturen og lokaleggen, og vores a la carte menu består af lokale specialiteter fra området blandt andet urter fra egen have og hjemmesyltede lokale rabarber, som erstatning for citronens friske og syrlige smag til fisken – blot nogle af de måder, hvorpå vi ønsker at opnå det mest autentiske resultat med de lokale råvarer.

Siden 2020 har sønnen, Stefan Mortensen, overtaget roret, og fortsætter driften af kroen med samme koncept og stil, mens Henny vender fokus tilbage til sine myriader af hjemmesylt og vilde eksperimenter med kryddersnapse.

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

## Røget ørredmousse

salat og krydderurter fra egen have,  
ukrudtspesto og sprødt brød

**Vinanbefaling:** Avi Ton Eudald Masanna Noya Spanien

398,-/fl. 88,-/gl. 14 cl.

## Bøf af kalvemørbrad

årstidens grønt, svampe, krydderkartofler & sky

**Vinanbefaling:** Chianti Classico – Sugame – Toscana

368,-/fl. 88,-/gl.

## Pære Belle Helene

chokoladesovs, vaniljeis & hasselnødder

**Vinanbefaling:** Cotes de Bergerac – Moelleux – Frankrig

78,-/gl. 9 cl.

3 retters menu kr. 388,- – 3 glas vinmenu kr. 218,-

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

## VEGANERMENU



**Dagens veganske suppe** - urter & ramsløgssbrød KR 98,-

Vin anbefaling: Zebros – Blanc de Noir – Amoreia – Portugal KR 328,- fl - KR 68,- /gl



**Vegansk salat** Stor KR 88,- KR 48,-

- årstidens grønt, ukrudt, blomster & pesto

Vin anbefaling: Spätburgunder – Weingut Stülb – Mosel KR 359,- fl - KR 78,- /gl



**Vegansk Burger** – "bøf," svampe, syltede rødløg & grønt KR 198,-

Vin anbefaling: Bardolino Chiaretto – Bardolino – Italien KR 318,- fl - KR 68



**Brownie** – vegansk & glutenfri med bæerkompot og is KR 88,-

Vin anbefaling: Lambrusco – Emilia Romagna – Italien KR 268,- /f - 68,- /gl

minus gluten, tillæg kr. 20,-    minus laktose, tillæg kr. 40,-

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

## FORRETTER

**Stenbjerg Snack** – saltnødder, chips & ramsløgsmayo **KR 48,-**

Vinanbefaling: Cava Brut Nature – Penedes – Spanien **KR 358,- fl - KR 78,- /gl**

**Pil selv rejer** – ramsløgsmayo, urter og valnøddebrød **KR 88,-**

Vinanbefaling: Cava Brut Nature – Penedes – Spanien **KR 358,- fl - KR 78,- /gl**

**Røget Krondyr fra Nationalparken** **KR 98,-**  
– skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær

Vinanbefaling: Riesling – Aimestentz - Alsace **KR 398,- fl - KR 88,- /gl**

**Rimmet Nordsøfisk** **KR 98,-**

– rødbedetatar, cremet rygeost & grønt

Vinanbefaling: Grüner Veltliner – Mehofer - Østrig **KR 288,- fl - KR 68,- /gl**

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

## HOVEDRETTER

**Galloway Studebov** – langtidsbraiseret i øl & æblemost, KR 198,-

i egen suppe med rodfrugter, svampe, rysteribs & kartofler

Vinanbefaling: Julien de L'Embisque – Côtes du Rhône – Frankrig KR 398,- fl - KR 88,- /gl

**Bøf af kalvemørbrad** KR 288,-

– årstidens grønt, svampe, sky & krydderkartofler

Vinanbefaling: Chianti Classico – Sugame – Toscana KR 368,- fl - KR 88,- /gl

**Drost Nordsøfisk** – sennepssovs, bacon, rødbede, æg, KR 248,-

kapers, peberrod & kartofler fra Frilandsgrønt

Vinanbefaling: Grüner Veltliner – Mehofer - Østrig KR 218,- fl - KR 88,- /gl

**Stegt Nordsøfisk** – vendt i nødder & rugmel KR 248,-

grøntsager, hvidvinssovs & kartofler fra Frilandsgrønt

Vinanbefaling: Riesling – Alsace - Frankrig KR 398,- fl - KR 88,- /gl

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

## DESSERTER

**Pære Belle Helene** – chokolade, vaniljeis & hasselnødder **KR 88,-**

Vin anbefaling: Cotes de Bergerac – Moelleux – Frankrig **KR 78,- /gl (9 cl)**

**Tre Jyske Oste** – hjemmesyldt & knækbrød **KR 88,-**

Vin anbefaling: Casal dos Jordoes – Finest Port – Duoro – Portugal **KR 78,- /gl (9 cl)**

**Pandekager** – hyben, hasselnødder & flødeis **KR 98,-**

Vin anbefaling: Hybenvin – Stenbjerg Kro & Badehotel **KR 288,- fl - KR 68,- /gl**

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

# NATIONALPARKPLATTEN

**Kroens hjemmesaltede & marinerede sild**  
frisk karrysalat med æble & æg fra Vibensfryd.

**Krokonens fiskefrikadelle**  
grov remoulade & rabarberkompot

**\*Grillpølse af frilandsgris**  
rørt sennep & hybenketchup

**\*Røget Krondyr fra Nationalparken**  
skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær

**Økologisk Thybo Ost**  
syltede hyben & havtorngede

**Lidt til den søde tand**

*Platten serveres med kryddersmør & fedt, samt udvalg af brød*

**KR 228,-**      Dele-platte tillæg KR 40,-

\* Råvarerne til pølsen og det røgede kød skifter mellem: Trynen i jorden gris, vildt fra

Nationalparken, Galgebakken, Vester Krogsgaard kylling & lam fra Thy

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

## JUNIOR RETTER

### Pandestegt Fiskefilet

– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup KR 78,-

### Fiskefrikadelle

KR 78,-

– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup

### Nationalparkpølse

KR 78,-

– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup

*Ekstra pølse, fiskefilet eller fiskefrikadelle. Tilkøb KR 20,-*

### Pommes frites, remoulade & ketchup

KR 48,-

### Lasagne af Galloway fra Stenbjerg

KR 128,-

– bidegrønt

### Junior Isdessert

KR 38,-

- 2 kugler is med drys

*Ekstra is kugle: Tilkøb KR 10,-*