

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 efter 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

karrysalat med æble, hyldebærkapers & 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 udvalgt af brød

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 efter 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.

FROKOSTMENU

Duet af Hjemmesyltede Sild KR 88,-

– karrysalat m/æble, hyldebærkapers, æg & krydderfedt

Krokonens Fiskefrikadeller KR 88,-

– grov remoulade & syrlig rabarberkompot

Pandestegte Fiskefileter KR 88,-

– grov remoulade & syrlig rabarberkompot

Røget Krondyr fra Nationalparken KR 98,-

– salat, skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær



Dagens Veganske Suppe

– friske urter & ramsløgsbrød KR 88,-



Salat med 3 stk. Veganske Frikadeller KR 128,-

– årstidens grønt, ukrudt, blomster & pesto

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

I vores stræben efter 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,-

I vores stræben efter 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



Vegansk Brownie

– vegansk vaniljeis & glutenfri brownie med bærkompot

KR 88,-

Tre Jyske Oste

– serveres med udvalg af hjemmesylt & knækbrød

KR 88,-

Dagens Kage

– spørg betjening om dagens udvalg eller lad dig overraske

KR 48,-

Hjemmelavet Sød

KR 38,-