

# VELKOMMEN TIL



Stenbjerg Kro & Badehotel er siden 1990 og frem til 2020 drevet af værtparret 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.

## 3 RETTERS EFTERÅRSMENU

### Cremet jordkoksuppe

med bacondrys og pesto

Vin anbefaling: Alsace Riesling-Domaine Aimestentz

428,- /fl. 98,-/gl. 14 cl.

### Medaljoner af krondyr fra Nationalparken

rosmarinolie, græskarpure, bagte rodfrugter,  
kartoffel og rødvinsauce

Vin anbefaling: Ripasso Superiore - Tenuta Vignega - Italien

428,-/fl. 98,- 14 cl.

### 3 slags Danske oste syltede nødder og bær

Vin anbefaling: Casal dos Jordoos

78,- 9 cl.

3 retters menu kr. 388,- – 3 glas vinmenu kr. 238,-

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.

## VEGANSK



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

Vin anbefaling: Zebros – Blanc de Noir – Amoreia – Portugal **KR 328,- fl -**



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

- årstidens grønt, ukrudt, blomster & pesto

Vin anbefaling: Spätburgunder – Weingut Stülb – Mosel **KR 358,- fl - KR 88,- /gl**



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

Vin anbefaling: Rose Riesling Trocken - Weingut Stülb - Tyskland **KR 318,- fl -**



**Dagens kage** – vegansk & glutenfri med bærkompot og is **KR 88,-**

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 -**

**Cremet jordkoksuppe** – bacondrys og pesto **KR 88,-**

Vinanbefaling: Alsace Riesling-Domaine Aimestentz **KR 428,- fl - KR 98,- 14 cl.**

**Røget Krondyr fra Nationalparken** **KR 98,-**

– skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær

Vinanbefaling: Zebros Blanc de Noir - Amoreira - Portugal **KR 328,- fl -**

**Rimmet Nordsøfisk** **KR 98,-**

– rødbedetatar, cremet rygeost & grønt

Vinanbefaling: Grüner Veltliner – Mehofer - Østrig **KR 298,- fl -**

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 428,- fl - KR 98,- 14 cl.

**Medaljoner af kronstyr fra Nationalparken**

KR 288,-

– rosmarinolie, græskarpure, bagte rodfrugter, kartoffel og rødvinsauce

Vinanbefaling: Ripasso Superiore - Tenuta Vignega - Italien

428,- /fl. 98,- 14 cl.

**Stegt Nordsøfisk** – vendt i nødder & rugmel  
grøntsager, hvidvinssovs & kartofler fra Frilandsgrønt

KR 248,-

Vinanbefaling: Riesling – Alsace - Frankrig

KR 428,- fl - KR 98,- 14 cl.

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

### Isdessert a` la køkkenchefen

-med drys, saucer og vafler

KR 88,-

Vin anbefaling: Hybenvin – Stenbjerg Kro & Badehotel

KR 288,- fl - KR 68,- g cl

### Pære Belle Helene

- chokolade, vaniljeis & hasselnødder

KR 88,-

Vin anbefaling: Cotes de Bergerac – Moelleux – Frankrig

KR 78,- / g cl

### Tre Jyske Oste

- hjemmesylt & knækbrød

KR 88,-

Vin anbefaling: Casal dos Jordoos – Finest Port – Duoro – Portugal

KR 78,- / g cl

### Pandekager

- hyben, hasselnødder & flødeis

KR 98,-

Vin anbefaling: Hybenvin – Stenbjerg Kro & Badehotel

KR 288,- fl - KR 68,- g cl.

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,-*