

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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 Nationalpark Menu

Skindstegt Rødfisk

Cremeret hvidvins sauce, bagehatte, urter & ramsløgsolie.

Vin: Weingut Stülk Spätburgunden, Mosel

Bøf af oksefilet vendt i Malt

Persillerodspure, syltede bolchebeder & brøndkarse.

Sky sauce & petit kartofler á part.

Vin: Tenuta Vignega Ripasso, Veneto

Rabarber Symfoni

Sorbet, syltet, sprødt twill, vanilje creme & myntesirup.

Vin: Domaine Gendre Marsalet, Bergerac

3 Retters Menu - Kr. 358,-

3 Glas Vinmenu - Kr. 198,-

** Det er muligt at bestille 1/2 menu ekstra til juniorer og småt spisende, hvis der i forvejen er bestilt en menu til bordet.*

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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.

5 Retters Nationalpark Menu

Skindstegt Rødfisk

Cremeret hvidvins sauce, bagehatte, urter & ramsløgsolie.

Vin: Weingut Stülck Spätburgunden, Mosel

Røgede pil selv rejer

Ramsløgs dip, havtorn dip & brød.

Vin: Aimestentz Pinot Blanc, Alsace

Bøf af oksefilet vendt i Malt

Persillerodspure, syltede bolchebeder & brødkarse.

Sky sauce & petit kartofler á part.

Vin: Tenuta Vignega Ripasso, Veneto

Dybstegt ost

Serveres med søde nødder & div. surt / salt

Vin: Zebros Blanc de Noir, Portugal

Rabarber Symfoni

Sorbet, syltet, sprødt twill, vanilje creme & myntesirup.

Vin: Domaine Gendre Marsalet, Bergerac

5 Retters Menu - Kr. 498,-

5 Glas Vinmenu - Kr. 298,-

** Det er muligt at bestille 1/2 menu ekstra til juniorer og småt spisende, hvis der i forvejen er bestilt en menu til bordet.*

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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.

Førretter

Serveres med kryddersmør & brød

Stenbjerg Snack

Sprødt & lækkert med Dip

48,-

Røget krondyr

Med skarp tranebær creme & syltede stikkelsbær

88,-

Carpaccio af kalv

Med sprøde urter & revet ost

108,-

Skindstegt Rødfisk

Med cremet hvidvins sauce, bagehatte, urter & ramsløgsolie

108,-

Røgede pil selv rejer

Med Ramslæg & havtorn dip

128,-



Serveres mellem 17.30 - 20.00

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 Studebou, Ad Libitum

*Braiseret i Thy-øl & æblemost. Serveres i egen suppe med stegte
rodfrugter, svampe, hvide kartofler & sylt*

188,-

Wienersnitzel med Pammes saute

Erter, skysauce, peberrod, ramsløgscapers & sildebid

218,-

Bøf af Oksefilet vendt i malt

*Persillerodspure, syltede beder, brøndkarse, skysause &
kartofler*

258,-

Dampet Vesterhavs fisk

Med lun kartoffelsalat & forårsgrønt

218,-

** Det er muligt at bestille 1/2 menu ekstra til juniorer og småt spisende,
hvis der i forvejen er bestilt en menu til bordet.*

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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

m/ ½ æg & karrysalat med et twist af syrligt æble

Rustik Fiskefrikadelle

m/ grov remoulade & rabarbersalat

Vildt Grillpølse

m/ rørt sennep & grøntsagspure

Hjemmelavet Lomo af frilandsgris

Med sprød salat, havtorn mayo, radiseskulpe & syltede stikkelsbær

Økologisk Thybo Ost

m/ syltede hyben & havtorngelé

Lidt sødt & sprødt

*Serveres med kryddersmør & fedt, samt udvalg af groft
brød & hjemmebagt knækbrød*

218,-

** Det er muligt at bestille ½ menu ekstra til juniorer og småt spisende, hvis der i forvejen er bestilt en menu til bordet.*

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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.

Til Junior

Pandestegt fiskefilet

Med pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,-

Fiskefrikadelle

Med pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,-

Nationalpark pølser

Med pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,-

[11] Isdessert

Med 2 kugler is, chokoladesauce & drys

38,-

(ekstra iskugle kr. 10,-)

** Det er muligt at bestille 1/2 menu ekstra til juniorer og småt spisende, hvis der i forvejen er bestilt en menu til bordet.*

Serveres mellem 17.30 - 20.00

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.

Dessert

[20] Duet af Jyske oste

Med lyst brød, havtorn gele & syltede hyben

88,-

[21] Trifli

Med frugt fra nationalparken, creme, sprødt & fløde

78,-

[22] Små pandekager i stak

Med hjemmelavet sirup, frugt & is

88,-

Dybsteget ost

Serveres med søde nødder & div surt & salt

88,-

Rabarber Symfoni

Med vanilje creme & myntesirup

98,-

[23] Hjemmelavet sødt / sprødt

28,-

