

# 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 udvalg af brød*

248,-

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

Nationalparken, Galgebakken, Vester Krogsgaard kylling & lam fra Thy

Frokostmenu serveres mellem kl. 12:00- 15:30

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.

<b>Duet af Hjemmesyltede Sild</b>	98,-
– karrysalat m/æble, hyldebærkapers, æg & krydderfedt	
<b>Krokonens Fiskefrikadeller</b>	98,-
– grov remoulade & syrlig rabarberkompot	
<b>Pandestegte Fiskefileter</b>	98,-
– grov remoulade & syrlig rabarberkompot	
<b>Røget Krondyr fra Nationalparken</b>	118,-
– salat, skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær	
<b>Biksemad</b>	178,-
– 2 spejlæg, syltede rødbeder og hybenketchup	
<b>Dagens Veganske Suppe</b> 	98,-
– friske urter & ramsløgsbrød	
<b>Salat med 3 stk. Veganske Frikadeller</b> 	178,-
– årstidens grønt, ukrudt, blomster & pesto	

**Alle retter serveres med brød og smør**

minus gluten + 20,-    minus laktose + 40,-

Frokostmenu serveres mellem kl. 12:00- 15:30

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 menu u/ 12 år

<b>Pandestegt Fiskefilet</b>	88,-
– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup	
<b>Fiskefrikadelle</b>	88,-
– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup	
<b>Nationalparkpølse</b>	88,-
– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup	
<i>Ekstra pølse, fiskefilet eller fiskefrikadelle. Tilkøb KR 20,-</i>	
<b>Pommes frites, remoulade &amp; ketchup</b>	58,-
<b>Lasagne af Galloway fra Stenbjerg</b>	138,-
– bidegrønt	
<b>Isdessert</b>	48,-
- 2 kugler is med drys	
<i>Ekstra is kugle + 15,-</i>	

Frokostmenu serveres mellem kl. 12:00- 15:30

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



**Dagens veganske kage** 98,-

– vegansk vaniljeis & glutenfri brownie med bærkompot

**Tre Jyske Oste** 98,-

– serveres med udvalg af hjemmesylt & knækbrød

**Dagens Kage** 58,-

– spørg betjening om dagens udvalg eller lad dig overraske

**Hjemmelavet Sødt** 58,-