

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

248,-

* 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.



Veganske retter



Dagens veganske suppe - urter & brød	108,-
Vinanbefaling: Zebros Blanc de Noir – Amoreia – Portugal	368,- fl - 88,- /gl
Vegansk salat	Stor 98,-
- årstidens grønt, ukrudt, blomster, pesto & brød	lille 58,-
Vinanbefaling: Spätburgunder – Weingut Stülb – Mosel	408,- fl - 98,- /gl
Vegansk Burger – “bøf,” svampe, syltede rødløg & grønt	218,-
- ramsløgsmayo og ristede kartofler	
Vinanbefaling: Spätburgunder – Weingut Stülb – Mosel	408,- fl - 98,- /gl
Dagens veganske kage – med bæerkompot og is	98,-

Brød - minus gluten + 20,- pr. person

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.

Sommer menu 3 retter

Røget Nordsøfisk

Serveret med spæd salat og urter fra haven samt syltet løg og pisket rygeostcreme, hertil hjemmebagt brød

Vinanbefaling: Aimestentz Riesling – Alsace - Frankrig 448,- fl - 108,- /gl

Krogmodnet Kvie

Mør rosa stegt filet, anrettet med sommerens grønt, nye kartofler og cremet pebersauce

Vinanbefaling: Mehofer Pinot Noir – Wagram - Østrig 528,- fl - 118,- /gl

Rabarbercrumble

Sprød rabarbertærte med rosmarin og hasselnød, serveres med vanilje is

Vinanbefaling: Domaine Monbouche – Monbazillac - Frankrig 88,- /gl (9 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.

3 retter 428,- – **3 glas vin 248,-**

Forretter

Bruchetta 98,-

- sprøde skiver af bagt brød med ramsløgsolie og thybo-ost, toppet med frisk tomatsalsa og urter

Vinanbefaling: Zebros Blanc de Noir – Amoreia – Portugal 368,-/fl - 88,-/gl

Røget Krondyr fra Nationalparken 128,-

- på salat, skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær

Vinanbefaling: Riesling - Alsace - Frankrig 448,-/fl - 108,-/gl

Røget Nordsøfisk 128,-

-serveret med spæd salat og urter fra haven samt syltet løg og pisket rygeostcreme, hertil hjemmebagt brød

Vinanbefaling: Riesling - Alsace - Frankrig 448,-/fl - 108,-/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

Langtidsstegt Svinebryst 228,-

serveret med årstidens grønt, hjemmesyltet surt,
hertil pommes röstí & Porsesauc

Vin anbefaling: Julien de L'Embisque - Côtes du Rhône - Frankrig 448,- fl - 108,- /gl

Krogmodnet Kvie 288,-

Mør rosa stegt filet, anrettet med sommerens grønt,
nye kartofler og cremet pebersauce

Vin anbefaling: Mehofer Pinot Noir - Wagram - Østrig 528,- fl - 118,- /gl

Stegt Nordsøfisk - vendt i nødder & rugmel 268,-

grøntsager, hvidvinssovs & kartofler fra Frilandsgrønt

Vin anbefaling: Riesling - Alsace - Frankrig 448,- fl - 108,- /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.

Dessert

Kroens isdessert

98,-

– anretning af flødeis, kompot og topping

Vin anbefaling: Hybenvin – Stenbjerg Kro & Badehotel 88,- /gl (9 cl)

Rabarbercrumble

118,-

– lun tærte med karamelliseret æble og havtorn.
serveres med vanilje parfait og mynte.

Vin anbefaling: Domaine Monbouche, Monbazillac, Frankrig 88,- /gl (9 cl)

Tre Jyske Oste – hjemmesylt & knækbrød

118,-

Vin anbefaling: Casal dos Jordoes – Port – Duoro – Portugal 88,- /gl (9 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.

Junior menu u/ 12 år

Pandestegt Fiskefilet 88,-

– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup

Fiskefrikadelle 88,-

– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup

Nationalparkpølse 88,-

– bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup

Ekstra pølse, fiskefilet eller fiskefrikadelle. Tilkøb 20,-

Pommes frites, remoulade & ketchup 58,-

Lasagne af Galloway fra Stenbjerg 138,-

– bidegrønt

Isdessert 48,-

- 2 kugler is med drys

Ekstra is kugle + 15,-