

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.

Efterårs menu 3 retter

Hummerbisque

Fisketerrine i fillodej, grøn urteolie og hertil hjemmebagt brød

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

Flap meat af Gastro kalv

Sauce Bordelaise, sæsonens grønt samt grove pomfritter

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

Marengsdrøm

Kompot af bær fra Nationalparken

i symfoni med fløde og marengs.

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

3 retter 428,- — 3 glas vin 248,-

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

Hummerbisque

128,-

Fisketerrine i fillodej, grøn urteolie.

hertil hjemmebagt brød

Vin anbefaling: Riesling – Aimestentz - Alsace

448,- fl - 108,- /gl

Røget Krondyr fra Nationalparken

128,-

– på salat, skarp tranebærcreme & syltede stikkelsbær

Vin anbefaling: Riesling – Aimestentz - Alsace

448,- fl - 108,- /gl

Røget Nordsøfisk

128,-

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

Vin anbefaling: Riesling – Aimestentz - Alsace

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

Galloway Studebov – langtidsbraiseret i øl & æblemost, **228,-**
i egen suppe med rodfrugter, svampe, rysteribs & kartofler

Vin anbefaling: Julien de L'Embisque – Côtes du Rhône – Frankrig **488,- fl - 98,- /gl**

Flap Meat af Gastro kalv **288,-**
Sauce Bordelaise, sæsonens grønt
samt grove pomfritter

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)

Marengsdrøm

118,-

Kompot af bær fra Nationalparken

i symfoni med fløde og marengs.

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

Tre Jyske Oste – hjemmesylt & knækbrød

118,-

Vin anbefaling: Casal dos Jordoos – 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,-