

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 menu

Ballotine af unghane og svampe

Svampe Mayo, ramsløgskapers, salat og urter, samt malt
Serveres med hjemmebagt brød og ramsløgsmør

Vin anbefaling: Grûner Veltliner – Mehofer - Østrig 328,- fl- 78,- /gl

Medaljon af Krondyr

Rosa Stegt filet, variationer af forsommer grønt,
små stegte kartofler samt Portvinssauce

Vin anbefaling: Ripasso Superiore - Tenuta Vignega - Italien 468,- fl- 108,- /gl

Fløderand med Hyldeblomst

Karamelliseret æble, mælkekaramel, syrlig gelé og
Popkorn

Vin anbefaling: Domaine Monbouche – Mobazillac – 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.




Veganske retter

Dagens veganske suppe

108,-

Urter & brød

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

218,-

Veggiebøf, svampe, syltede rødløg & grønt,

Ramsløgsmayo og ristede kartofler

Vinanbefaling: Spätburgunder – Weingut Stülb – Mosel 408,- fl - 98,- /gl 

Dagens kage

98,-

Vegansk med bæerkompot og is

minus gluten + 20,- minus laktose + 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

Ballotine af unghane og svampe 108,-

SvampeMayo, ramsløgskapers, salat og urter, samt malt
Serveres med hjemmebagt brød og ramsløgsmør

Vinanbefaling: Grûner Veltliner – Mehofer - Østrig 328,- fl- 78,- /gl

Røget Krondyr fra Nationalparken 128,-

Skarp tranebærcreme, grønt & syltede stikkelsbær.
Serveres med hjemmebagt brød

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

Røget Nordsøfisk 128,-

Hjemmesyldt, cremet rygeost & grønt.
Serveres med hjemmebagt brød

Vinanbefaling: Grûner Veltliner – Mehofer - Østrig 328,- fl- 78,- /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

Medaljon af Krondyr 288,-

Rosa Stegt filet, variationer af forsommer grønt,
små stegte kartofler samt Portvinsauce

Vin anbefaling: Ripasso Superiore - Tenuta Vignega - Italien 468,- fl - 108,- /gl

Stegt Nordsøfisk 268,-

Meunier Stegt, Sauteret grøntsager, Hummercreme og
små kogte kartofler

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)

Fløderand med Hyldeblomst

118,-

Karamelliseret æble, mælkekaramel, syrlig gelé og

Popkorn

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

Tre Jyske Oste

118,-

Hjemmesyldt & knækbrød

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.

Nationalparkplatten

Kroens hjemmesaltede & marinerede sild

frisk karrysalat med æble & æg fra Vibens fryd

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,-

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	
Bidegrønt, pommes frites, remoulade & ketchup	88,-
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,-	