

JULEFROKOST 2024

STENBJERG KRO

1. DET KOLDE BORD

HJEMMESALTET OG -MARINERET KARRYSILD
med hyldeblomstkapers og æg

STEGTE SILD
med hjemmerørt ramsløgsmayonnaise

PANDESTEGT FISKEFILET
med remoulade og citron

ÆG OG REJER
med dildmayonnaise og radiseskulper

GRAVET LAKRIDS-LAKS
med rævesauce

CREMET HØNSESALAT
rørt med svampe, asparges og syltede stikkelsbær
toppet med bacon

2. DET VARME

CONFITERET ANDELÅR

GLASERET SKINKE
med traditionelt tilbehør

MEDISTERPØLSE
med grønlankål

LEVERPOSTEJ
med svampe og bacon

3. DESSERT

VESTERHAVSOST
med chutney af lokale bær

RISALAMANDE
med kirsebærsauce

PRIS PR KUVERT
438,-

min. 2 personer
*(Vi anbefaler, at I afsætter min. 2
timer til at nyde maden)*

*SERVERES VED BORDET I TRE STØRRE SERVINGER
JULEFROKOSTEN KAN NYDES I RESTAURANTEN FRA UGE 48 OG FREM TIL JUL.
SKAL FORUDBESTILLES.

KONTAKT KROEN FOR STØRRE SELSKABER ELLER UD AF HUSET



JULEPLATTE

Kroens kendis i vinterklæder. En mættende tapas-anretning med det bedste fra Nationalpark Thy. Her er egnsretter og tilbehør sanket i naturen omkring Stenbjerg Kro - Velbekomme!

HJEMMESALTEDE & -MARINEREDE SILD

karrysalat med æble, hyldebærkapers
& æg fra Vibens Fryd

PANDESTEGT FISKEFILET med hjemmerørt remoulade

HØNSESALAT

rørt med svampe, asparges og syltede stikkelsbær,
toppet med bacon

MEDISTERPØLSE med hjemmelavet grønlangkål

GLASERET SKINKE marineret i sennep

RISALAMANDE med kirsebærsauce

278,-

*Platten serveres med kryddersmør & -fedt
samt et udvalg af brød*

**Udskift sild eller fiskefrikadelle med fiskefilet + 25,-*