



KROHAVEN



STENBJERG KRO


Midt i Nationalpark Thy

Velkommen til Stenbjerg Kro og Badehotel, som har været Kgl. Privilegeret siden 1790. Det betød, at man havde pligt til at tage imod enhver vejfarende - til gengæld måtte man afgiftsfrit fremstille brændevin, brygge øl og bage brød. Privilegierne blev ophævet i 1912, hvorefter de lokale også måtte gæste kroen, som ellers havde været forbeholdt de rejsende.

Gennem tiden har kroen blandt andet været besøgt af skagensmaler P.S. Krøyer og hans hustru Marie Krøyer, som nød deres hvedebrødsdage her på stedet i 1889. Her mødte Krøyer for første gang det barske fisker- og vesterhavsmiljø, der betog ham så stærkt. Der findes flere motiver fra Stenbjerg, herunder fra landingspladsen.

Siden 1990 har kroen været drevet af familien Mortensen. Først Henny Mortensen, der sammen med sin mand Henrik Jensen, gav kroen en ny retning, hvor maden tager udgangspunkt i Thys rå natur og de helt lokale råvarer som findes i og omkring Nationalpark Thy.

I 2020 overtog sønnen Stefan Mortensen kroen, som han driver videre i samme ånd som sin mor. Den hyggelige, uformelle stemning er i højsædet, og råvarerne skal have så kort vej fra jord (eller haw) til bord som muligt. Vi dyrker salat i eget drivhus, anvender urter fra egen have og sanker så meget, vi kan, fra naturens spisekammer. På den måde forsøger vi at opnå det mest autentiske resultat med de lokale råvarer.





FORRETTER

REJECOCKTAIL

kroens rejecocktail med salat
hjemmelavet rød dressing, grønne asparges,
ramsløgskapers og lokale urter

148,-

Anbefalet vin Riesling, Domaine Aimstenz, Frankrig **448,-/108,-**

KRONDYR

koldrøget krondyr og rygeostcreme
rørt med ramsløgskapers, peberrod og estragon

138,-

Anbefalet hvid Riesling, Domaine Aimstenz, Frankrig **448,-/108,-**

Anbefalet rød Pinot Noir, Mehofer, Østrig **448,-/108,-**

TARTELETTER

cremet stuvning af høns og asparges
serveret i sprød butterdej

128,-

Anbefalet vin Avi Ton, Eudald Masanna Noya, Spanien **428,-/98,-**

JORDSKOKSUPPE

cremet suppe af jordskokker
anrettet med friteret løg og lokale urter

138,-


Anbefalet vin Avi Ton, Eudald Masanna Noya, Spanien **428,-/98,-**

DAGENS SALAT

spørg personalet

138,-

*Vi har altid et vegansk eller vegetarisk
alternativ - spørg personalet*





HOVEDRETTER

STUDEBOV

langtidsbraiseret i Limfjordsporter og æblecider
serveret i egen suppe med rodfrugter, svampe,
kartofler og rysteribs

228,-

Anbefalet vin Côtes du Rhône, Julien de L'Embisque, Frankrig 448,-/108,-

STEGT FLÆSK

pandestegt flæsk serveret med hvide kartofler,
rødbeder og persillesauce

228,-

Anbefalet Vin Ah, det passer godt til en af vores specialøl fra Thisted Bryghus!

Eller en fyldig rød Barbera d'Aba, Cá di Bruno, Italien - 448,-/108,-

LAMMESKANK

rødvinsbraiseret lammeskank med kartoffelmos,
sæsonens grønt og rødvinsauce

248,-

Anbefalet vin Barbera d'Aba, Cá di Bruno, Italien - 448,-/108,-

PERLEHØNE

stegt bryst supreme, marineret i timian og citron,
ristede kartofler, sæsonens grønt,
puré og sennepscreme

218,-

Anbefalet vin Avi Ton, Eudald Masanna Noya, Spanien 428,-/98,-


TORSK

bagt med aioli og blancherede, finthakkede mandler
serveret med stegt spinat, kartoffelmos og smørsauce

288,-

Anbefalet vin Riesling, Domanine Aimstentz, Frankrig 448,-/108,-

*Vi har altid et vegansk eller vegetarisk
alternativ - spørg personalet*





DESSERT

ÆBLEKAGE

kompot og makroner tilsat portvin
hertil pisket fløde og ribsgelé

118,-

Anbefalet vin Hjemmelavet hyben/havtornvin, Stenbjerg Kro 58,-/glas

CREME BRULÉE

vaniljecreme
med sprødt sukkerlåg

118,-

Anbefalet vin Domaine Monbouche, Monbazillac, Frankrig - 198,-


CAMEMBERT

friteret hvidskimmelost
serveret med brød og kompot af sankede bær
fra Nationalpark Thy

118,-

Anbefalet vin Hjemmelavet hyben/havtornvin, Stenbjerg Kro 58,-/glas

*Vi har altid et vegansk eller vegetarisk
alternativ - spørg personalet*





JUNIOR

u/12 år

PANDESTEGT FISKEFILET

med pommes frites samt remoulade & ketchup

88,-

FISKEFRIKADELLE

pommes frites, remoulade & ketchup

88,-

Ekstra fiskefilet eller fiskefrikadelle 20 ,-

LASAGNE

med bidegrønt

118,-

POMMES FRITES

remoulade & ketchup

58,-

ISDESSERT

2 kugler is med drys

48,-

Ekstra kugler +15,-

