



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.





*Frokosten serveres fra klokken 12.00 til 15.00.
Oplys venligst personalet om allergener.*

NATIONALPARKPLATTEN

*Kroens kendis. En mættende tapas-anretning med det bedste fra Nationalpark Thy. Her er egnsretter og tilbehør sanket i naturen omkring Stenbjerg Kro. Platten har bl.a. været nævnt i New York Times og brugt i TV2's "Sæt pris på Danmark".
Velkomme!*

HJEMMESALTEDE & -MARINEREDE SILD
karrysalat med æble, hyldebærkapers
& æg fra Vibens Fryd

KROKONENS FISKEFRIKADELLE
hjemmerørt remoulade & rarbarberkompot

TARTELET
cremet stuvning af høns og asparges,
serveret i sprød butterdej

RØGET KRONDYR
hertil skarp tranebærcreme med peberrod & lokale urter

ØKOLOGSK THYBO-OST FRA THISE
syltede hyben & havtorngelé

248,-

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

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

*Enkelte råvarer er betinget af sæson og lokale leverandørers
mulighed for at levere - variationer kan derfor forekomme.*





*Frokosten serveres fra klokken 12.00 til 15.00.
Oplys venligst personalet om allergener.*

LUKSUS SMØRREBRØD

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET
med hjemmerørt remoulade og citron
128,-

RØDSPÆTTEFILET MED REJER
dildmayo og citron
148,-

REJEMAD
med pocheret æg, dildmayo
og sprød paprikapanko
148,-

KRONDYR ROASTBEEF
peberrod, ramsløgskapers, tranebærcreme,
syltede rødløg og friterede løg
128,-

SVAMPETOAST
et mix af svampe i cremet sauce med blå ost, toppet
med grøntsagschips. Serveres på franskbrød
138,-


HØNSESALAT
rørt med svampe, asparges og syltede stikkelsbær,
toppet med bacon og sprødt kyllingeskind. Serveres
på franskbrød.
118,-

DET LUNE

PARISERBØF
med kapers, løg, rødbede,
æggeblomme og peberrod
168,-

TO TARTELETTER
cremet stuvning af høns og asparges,
serveret i sprød butterdej
118,-

FISKEFRIKADELLE
med hjemmerørt remoulade,
syrlig rabarberkompot og citron
128,-





*Frokosten serveres fra klokken 12.00 til 15.00.
Oplys venligst personalet om allergener.*

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,-





DET SØDE...

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*

