

STENBJERG KRO X NATIONALPARK THY

VI DONERER TIL NATURGENOPRETNING



KLOKKEANSIAN
Akvarel af Jens Frimer

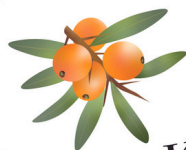
OM PARTNERSKABET MELLEM NATIONALPARK THY OG STENBJERG KRO

HOS OS KAN DU STØTTE GENOPRETNING AF NATUR OG BIODIVERSITET I NATIONALPARK THY. HELT KONKRET GÅR ARBEJDET I GANG I 2025 I OMRÅDET "MARENS BAKKE" ØST FOR KYSTVEJEN I STENBJERG. MÅLET ER AT SKABE LEVESTEDER FOR OMRÅDETS UNIKKE ARTER AF DYR OG PLANTER.

DU KAN STØTTE MED 50 KRONER OG OP. VI SAMLER MIDLERNE, SOM GÅR UBESKÅRET TIL NATUR- OG BIODIVERSITETSGENOPRETNING. SPØRG PERSONALET OG FÅ ET SMUKT TRYK AF JENS FRIMER MED SOM BEVIS PÅ STØTTEN.



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

DAMPET VESTKYSTFISK
med kål, syltede skalotteløg,
strandarve og fiskesauce
148,-

KRONDYR CAPPACCIO
med ramsløgskapers, saltede nødder
Thybo ost og urtecreme
148,-

KRABBE BISQUE
af taskekrabber fra Vesterkysten
med krabbekød, syltede skalotteløg og urteolie
148,-

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





HOVEDRETTER

FARSERET PERLEHØNE

savoykål, glaserede gulerødder,
løgpuré og blanquette

218,-

STEGT FLÆSK

klassisk flæsk serveret med hvide kartofler,
rødbeder og persillesauce

228,-

DAGENS FISK

frisk fisk tilberedt efter kokkens valg
med sæsonens grønt og tilbehør

288,-

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





DESSERT

OST

tre udvalgte oste serveret med
kroens hjemmelavede specialiteter

118,-

IS

brownie og vaniljeis

118,-

*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 ,-

POMMES FRITES

remoulade & ketchup

58,-

ISDESSERT

2 kugler is med drys

48,-

Ekstra kugler +15,-

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

