

# STENBJERG KRO

## FROKOSTMENU

### NATIONALPARK FROKOSTEN

Kroens kendis - Nationalparkplatten - i nye klæder. Fem mindre serveringer, der tilsammen udgør en frokost, hvor smagen af Thy er i centrum. Råvarerne er så vidt muligt lokale, og vores hjemmelavede sylt og sankede urter er i centrum.

#### **HJEMMESALTEDE - OG MARINEREDE SILD**

toppet med knoldselleri, æble og karrymayo

#### **RØGET KRONDYR FRA KLOSTERHEDENS VILDT**

med sprød salat samt peberrod, ramsløgsmayo og ramsløgskapers

#### **KROENS FISKEFRIKADELLE**

med hjemmerørt remoulade

#### **RILETTE PÅ ØKO-GRIS FRA KRAGHØJGAARD**

med grønt og surt fra krohaven og klitheden

#### **ØKOLOGISK OST**

af mælk fra vesterhavskøer, produceret på Thise Mejeri serveret med syltet sødt fra kroen

Serveres med brød, ramsløgssmør og krydderfedt

**249 ,-**

**TILKØB - KAFFE OG SØDT - 39,-**

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

# STENBJERG KRO

## FROKOSTMENU

### **KLASSISK PARISERBØF**

æggeblomme, rødbede, løg,  
peberrod og kapers

**189,-**

### **RØGET KRONDYR**

med peberrod, ramsløgskapers  
syltede rødløg, friteret løg og ramsløgsmayo  
Serveres på rugbrød

**139,-**

### **PANDESTEGT FISKEFILET**

med hjemmerørt remoulade og grillet citron.  
Serveres på rugbrød.

**139,-**

### **KROENS FISKEFRIKADELLER**

med hjemmerørt remoulade og citron.  
Serveres på rugbrød.

**139,-**

---

## TIL DEN SØDE TAND ...

### **TIL DAGENS SØDE TAND**

spørg personalet

**119,-**

### **OST**

tre jyske oste med hjemmelavet sylt

**119,-**