

Frokostkort

Kroens stjernesud

*Håndpillede koldtvandsrejer – koldrøget færøsk laks – smørristet brød –
hjemmepaneret smørstegt fiskefilet – rød dressing – brændt citron –
dild mayo – rogn – urter*

225,-

Silde anretning

*3 slags sild -
karrysalat – kapers creme*

215,-

Færøsk koldrøget laks

Rygeost – crudité – sylt – urter – smørristet rugbrød

165,-

2 stk. luksus smørrebrød

*Kartoffelmad – rygeostcreme – chips – syltede rødløg
Æg og rejer – mayo – rogn - grønt*

195,-

Kroens flæskeæggekage

*Flæsk i skiver af dansk økologisk Bertels Gris – sennep – rødbeder syltet på
kroen – rugbrød – smør*

Min. 2 couverter. Pris pr. couvert 195,-

Pariserbøf

*Bøf af dansk økologisk kødkvæg - kapers – løg – rødbeder syltet på kroen –
pickles – rå æggeblomme – peberrod*

195,-

Dagens kage

Spørg tjener.

75,-



Al god mad har en historie. På kryb i ly kro serverer vi god mad med respekt for råvarer, bæredygtighed og mangfoldighed. Vi laver vores mad med rene, naturlige og ægte ingredienser, hvor 60-90% er økologiske og meget er fra danske producenter såsom Økologisk naturkvæg, Arla Unika og Bertels Gris.