

A LA CARTE KORT

Forretter

Kroens rejecoctail

115,-

Rørt fisketatar

Hjemmesyltede rødløg – Hjemmelavede chips – Urter

125,-

Ballotine af dansk kylling

Smørstegte hasselnødder – Gulerodspuré – Urter

135,-

Hovedretter

Stegt flæsk – ad libitum

Skiver af Dansk økologisk Bertels Gris – Økologisk danske kartofler – Persillesovs – Rødbeder syltet på Kroen

275,-

Sæsonens fisk

Danske økologiske kartofler – sæsonens grønt – Brændt citron – Persillesovs

325,-

Wienerschnitzel af dansk Kalv

Brunet smør – Pommes sauté – Ærter – Kapers – Peberrod – Brændt citron – Ansjos

255,-



Green Key



60-90% økologi

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.

Kroens herregårdsbøf af dansk økologisk kødkvæg

Hjemmelavet bearnaise – ærter – pommes frites

255,-

Risotto

Sæsonens grønt – Vesterhavssost – årstidens puré - chips

195,-

Burger

Bøf af økologisk Dansk kødkvæg – Tomatrelish – Hjemmesyltede rødløg – Grønt – Økologiske fritter

235,-

Desserter

Gateau Marcel

Havtornsorbet – nødder

135,-

Hjemmelavet Kryb i Ly islagkage

Coulis – chokolade - karamel

135,-

Bær panna cotta

Brændt hvid chokolade – Sorbet

135,-



Green Key



60-90% økologi

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.