

# A LA CARTE KORT

## Forretter

### Færsk koldrøget laks

Rygeost – Radiser – Chips – Urter

120,-

### Kroens rejecocktail

Nordsørejer – Rød dressing – Sprød salat

115,-

### Tatar håndskåret af økologisk inderlår fra Dansk frilandskødkvæg

Syltede rødløg – Chips – Urter

125,-

### Sæsonens salat

Sprød salat – Hjemmesylt – Croutoner

95,-

## Hovedretter

### Stegt flæsk – ad libitum

Skiver af Dansk økologisk Bertels Gris – Økologisk danske kartofler – Persillesovs

– Rødbeder syltet på Kroen

275,-

### Sæsonens hvide fisk

Økologisk danske Kartofler – Sæsonens grønt – Persillesovs

245,-

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.

### **Wienerschnitzel af Dansk Kalv**

Brunet smør – Pommes sauté – Ærter – Kapers – Peberrod – Brændt citron –  
Ansjos  
**255,-**

### **Tournedos**

Skåret af mørbrad fra Dansk økologisk kødkvæg – Pommes croquette – Smør-  
blancheret grønt – Whiskysauce  
**395,-**

### **Pasta linguine**

Citron – Urter – Vesterhavsost – Springløg  
**225,-**

### **Burger**

Bøf af økologisk Dansk kødkvæg – Cheddarost – Sylt – Grønt – Økologiske fritter  
**235,-**

### **Quinoa- & kikærtepatty**

Danske kartofler – Sæsonens grønt – Romesco dressing  
**215,-**

# 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.

## Desserter

### Kroens brownie

Flødeis – Marinerede bær – Broken gel – Sprødt

135,-

### Hjemmelavet Kryb i Ly islagkage

Flødeis – Marinerede bær – Broken gel – Sprødt

135,-

### Ostetallerken

4 Slags oste - Hjemmelavet knækbrød – Kompot

175,-

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.