

Frokostkort

Kroens stjernesked

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

195,-

Rørt tatar med pommes frites & aioli

Tatar håndskåret af inderlår fra dansk økologisk kødkvæg fra friland - sennepscreme – rødløg syltet på kroen – chips

215,-

Færøsk koldrøget laks

Færøsk koldrøget laks

165,-

2 uspecificeret luksus smørrebrød

Spørg tjener

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.