

A LA CARTE KORT

Forretter

Færøsk Koldrøget Laks

Urtemayo – rygeost – sprødt – urter

115,-

Rødbedesuppe

Creme fraiche 48, Bacon og Peberrod

95,-

Tatar håndskåret af inderfilet fra dansk kødkvæg fra friland

Estragonmayo – sylt – sprødt – urter

105,-

Hovedretter

Stegt flæsk – Ad libitum

Hvide kartofler – Persillesovs – flæsk – surt

235,-

Dagens Fangst

Glaserede rødder – bagte jordskokker – knuste kartofler – syltede skalotteløg – citronsaucé

245,-

Rosastegt wienerschnitzel af dansk kalv

Brunet smør – Pommes Sauté – ærter – kapers – peberrod – brændt citron – ansjos

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 nogle er økologiske og meget er fra danske producenter såsom Silkeborg Slagteren og Arla Unika

Entrecote

Skåret fra filet af dansk økologisk kødkvæg – Pommes Fondant – bagt rødbede – saltbagt selleri – kejserhat – puré – portvinssauce

385,-

Pasta Linguine

Svampemix – syltede bøgehatte – trøffel – urter – Pecorino

225,-

Burger

Bøf af dansk kødkvæg – brioche – cheddarost – karamelliserede løg – sylt – sprød salat – tomat – dressing

225,-

Honningglaseret gris på skaft med rosmarin

Svampe – romanesco – syltede rødøløg – grov mos – Sauce Calvados

295,-

Desserter

Sponge Cake

Sorbet – bær – sne

125,-

Baked Alaska

Hjemmelavet is – kagebund – brændt marengs – romsyltet blomme – coulis

145,-

Ostetallerken

4 slags oste - hjemmelavet knækbrød – kompot

165,-

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 nogle er økologiske og meget er fra danske producenter såsom Silkeborg Slagteren og Arla Unika