

## **Frokostkort**

### **Kroens Stjernesud**

*Håndpillede rejer – koldrøget færøsk laks – smørristet brød – dampet fisk – smørstegt fiskefilet – brændt citron – rogn – mayo – urter*

195,-

### **Tatarmad**

*Tatar håndskåret af inderlår fra dansk økologisk kødkvæg fra friland  
grov sennep – løg – estragonmayo – æggeblomme – peberrod – jordskokkechips*

195,-

### **Færøsk Koldrøget Laks**

*Rygeost – radiser – sylt – urter – grøn mayo – smørristet rugbrød*

165,-

### **2 stykker mad og lidt ost**

*Æg og håndpillede rejer – Roastbeef – peberrod – ristet løg – ost med kompot og hjemmelavet knækbrød*

225,-

### **Kroens Flæskeæggekage**

*Flæsk – klassisk tilbehør – Min. 2 couverter*

*Pris pr. couvert 190,-*

### **Pariserbøf**

*Kapers – Løg – rødbeder – pickles – rå æggeblomme – peberrod*

180,-

### **Gammeldags Æblekage**

*Æblekompot, Knas og Fløde*

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