KRYB I LY KRO
EST. 1610

A la carte kort

Forretter

Salmon filled panipuri balls
With herbal snow and herbs
105,-

Fish vol-au-vent
With seperate sauce and herbs
105,-

Carpaccio of organic Danish beef thigh with
fermented pepper mayo, Artichoke chips and red mizuna
105,-

Hovedretter

Crispy roasted pork belly - ad libitum
Thick slices of organic Danish quality pork, Home pickled beetroots, Parsley sauce and Organic Danish potatoes
295,-

Butter-baked salmon
With seasonal greens, burnt lemon, mustard sauce and organic Danish potatoes
325,-

Wienerschnitzel of Danish veal
With peas, capers, horseradish, burnt lemon, anchovies, butter sauce and sautéed potatoes
265,-

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, hvoraf 60 - 90 % er økologiske, og meget er fra danske producenter, såsom økologisk naturkvæg, Arla Unika og Bertels Gris.

60-90% økologi

Green Key

KRYB I LY KRO
EST. 1610

Medium rare roast veal from Danish Gastro Kalv
With seasonal greens, light pepper sauce and pommes rissoles.
Minimum two couverts
275,-

Pasta alfredo
With seasonal garnish and West Sea cheese
195,-

Burger
Minced beef from organic Danish beef cattle, homemade mayonnaise, onion compote, greens, organic fries
235,-

Desserter

Ice cream cake a la Kryb i Ly
With coulis, chocolte and caramel
115,-

Cheesecake
With fresh sorbet and burnt white chocolate
115,-

Brownie
With caramel ice cream and coffee kisses
135,-

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, hvoraf 60 - 90 % er økologiske, og meget er fra danske producenter, såsom økologisk naturkvæg, Arla Unika og Bertels Gris.

60-90% økologi

Green Key