

A LA CARTE KORT

Forretter

Færøsk Laks

Urtemayo – rygeost – sprødt – urter

115,-

Bresaola

Svampe mayo – sylt – sprødt – urter

105,-

Jomfruhummer bisque

Dagens fisk – bisque – sprødt

125,-

Hovedretter

Stegt flæsk – Ad libitum

Hvide kartofler – Persillesovs – flæsk – surt

235,-

Dagens Fangst

Knust kartoffel – sauté af kål – sauce hollandaise på sifon

245,-

Wienerschnitzel

Brunet smør – kartoffel – ærter – kapers – peberrod – 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 Dansk Gastro Kalv og Arla Unika

Ribeye

Ribeye af dansk kødkvæg – pommes – whisky sauce – grøn salat

395,-

Pasta Linguine

Svampemix – syltede bøgehatte – trøffel – urter – karamelsten

215,-

Burger

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

225,-

Sprød Bygotto

Paneret bygotto – svampe – sæsonens grønt – sylt

215,-

Desserter

Citronfromage

Citron perler – sprødt – fløde

125,-

Baked Alaska

Hjemmelavet is – kage bund – brændt marengs

145,-

Ostetallerken

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 Dansk Gastro Kalv og Arla Unika