

# A LA CARTE KORT

## Forretter

### Rødebede carpaccio

Fermenteret hvidløg - chips - rygeost

115,-

### Rørt fisketartar

Hjemmesyltede rødløg - hjemmelavede chips - urter

125,-

### Ballotine af dansk kylling

Smørstegte hasselnødder - gulerodspuré - urter

135,-

### Sommersalat

Sprød salat – vinaigrette – Croutoner

95,-

## Hovedretter

### Stegt flæsk – ad libitum

Skiver af Dansk økologisk Bertels Gris – Økologisk danske kartofler – Persillesovs

– Rødbeder syltet på Kroen

275,-

### Hel rødspætte stegt á la Meunière

Nye danske økologiske kartofler – forårsløg & nye danske asparges

- brændt citron - persillesovs

325,-

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.

## **Wienerschnitzel af Dansk Kalv**

Brunet smør – pommes sauté – ærter – kapers – peberrod – brændt citron  
– Ansjos

**255,-**

## **Striploin af Dansk Naturkvæg**

Sommerens grønt - dagens franske kartoffel - pebersauce

**365,-**

## **Risotto**

Sommergrønt - Vesterhavsost - chips

**195,-**

## **Burger**

Bøf af økologisk Dansk kødkvæg – tomatrelish - hjemmesyltede  
rødløg - grønt - økologiske fritter

**235,-**

## **Desserter**

### **Gateau Marcel**

Havtornsorbet - nødder

**135,-**

## **Hjemmelavet Kryb i Ly islagkage**

Coulis - chokolade - karamel

**135,-**

## **Hvid chokolade panna cotta**

Broken gel - sorbet

**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, hvor 60-90% er økologiske og meget er fra danske producenter såsom Økologisk naturkvæg, Arla Unika og Bertels Gris.