

A LA CARTE KORT

Forretter

Smørdampede danske hvide asparges

Brunet smørskum - grøn olie - urter

125,-

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

Nye danske jordbær

Serveret med Kefir fra Arla Unikaserie

125,-

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.