

# A LA CARTE KORT

## Forretter

### Kroens rejecoctail

115,-

### Rørt fisketatar

Hjemmesyltede rødløg – Hjemmelavede chips – Urter

125,-

### Ballotine af dansk kylling

Smørstegte hasselnødder – Gulerodspuré – Urter

135,-

## Hovedretter

### Stegt flæsk – ad libitum

Skiver af Dansk økologisk Bertels Gris – Økologisk danske kartofler – Persillesovs – Rødbeder syltet på Kroen

275,-

### Sæsonens fisk

Danske økologiske kartofler – sæsonens grønt – Brændt citron – Persillesovs

325,-

### Wienerschnitzel af dansk Kalv

Brunet smør – Pommés sauté – Ærter – Kapers – Peberrod – Brændt citron – Ansjos

255,-



Green Key



60-90% økologi

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.

**Duet af dansk stegt gråand (Der kan forefindes hagl)**

Confiteret kugle af andelår – sæsonens grønt – dansk kartoffel – skysauce

365,-

**Risotto**

Sæsonens grønt – Vesterhavsost – årstidens puré - chips

195,-

**Burger**

Bøf af økologisk Dansk kødkvæg – Tomatrelish – Hjemmesyltede rødløg – Grønt – Økologiske fritter

235,-

**Desserter**

**Gateau Marcel**

Havtorsorbet – nødder

135,-

**Hjemmelavet Kryb i Ly islagkage**

Coulis – chokolade - karamel

135,-

**Bær panna cotta**

Brændt hvid chokolade – Sorbet

135,-



Green Key



60-90% økologi

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.