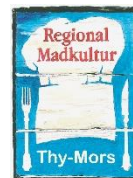



 anne ~ 1790
Stenbjerg
 Kro & Badehotel

Selskabsmenu – priser gældende fra 20 personer

Lokale lækkerier: appetitvækkere

-Vi anbefaler, at der vælges 4 slags fordelt på kød, fisk og ost



| | |
|--|------|
| Lufttørret Galloway kølle med havtorn-creme | 35,- |
| Ølmarineret oksemørbrad i tynde skiver på sprød salat | 35,- |
| Galloway kødbolle i skarp sauce | 25,- |
| Oksespegepølse med pickles og syltet agurk | 20,- |
| Chorizo pølse med kartoffelpandekage | 20,- |
| Lammespegepølse med sankthansurtcreme* og rødløg | 25,- |
| Røget lammekølle med flødeost og myntegele | 35,- |
| Grill lammepølse med skarp sennep | 25,- |
| Røget krondyrkølle med tranebærcreme og stikkelsbær | 35,- |
| Gravad torsk med skarp/sød sennepssauce | 30,- |
| Røget torsk med rygeostcreme, radise og purløg | 30,- |
| Fiskefrikadelle med remoulade og rabarberkompot | 25,- |
| Rimmet kuller, rødbedetatar, friskost og ristet rugbrød | 30,- |
| Blåmuslinger med hvidløg, urter og hvidvin | 25,- |
| Kantarel pizza med ramsløg og brændenældesmør | 25,- |
| Thybo-ost med radise og syltet hyben | 35,- |
| Tranebær- og ramsløgssflødeost på knækbrød og kiks | 30,- |
| Hasselnødder ristet i mørkt øl og soja | 20,- |
| Rugbrødsbjælker ristet i fyrrenålesirup | 20,- |
| Butterdejsstænger med ramsløgssalt | 20,- |

Anrettes på salat, minisandwich, kiks, knækbrød eller frisk brød.

Der pyntes med årstidens urter, grøntsager, frugt og blomster.

*kun i sæson



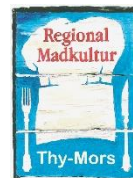
anne ~1790

Stenbjerg

Kro & Badehotel

Selskabsmenu – priser gældende fra 20 personer

Lokale lækkerier: forretter



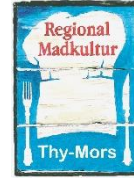
| | |
|---|-------|
| Lufttørret Galloway kølle med havtorn-creme | 118,- |
| Ølmarineret oksemørbrad i tynde skiver på sprød salat | 118,- |
| Røget lammekølle med flødeost og myntegele | 98,- |
| Røget krondyrkølle med tranebærcreme og stikkelsbær | 78,- |
| Gråand m/selleripure, hyben og rugbrød ristet i ramsløgsmør | 118,- |
| Gravad torsk med skarp/sød sennepssauce | 88,- |
| Røget torsk med rygeostcreme, radise og purløg | 98,- |
| Rimmet kuller, rødbedetatar, friskost og ristet rugbrød | 88,- |
| Cremet fiskesuppe med torsk, musling, rejer og urter | 98,- |
| Pighvar bisque med rimmet pighvar, tomat, majs og purløg | 158,- |
| Brosme souffle, skummende musling suppe, agurk og dild | 98,- |
| Blåmuslinger med hvidløg, safran, urter og hvidvin | 78,- |
| Indbagt ørred med urter, spinat, hollandaisesauce og rejer | 88,- |
| Røget ørredmousse med rejer og smørristet rugbrød | 88,- |
| Røget ørred med stuvet spinat og pocheret æg | 88,- |
| Drost torsk, flæsketerninger, æg, peberrod, capers, rødbeder, fiskesennep og små kartofler | 98,- |

Anrettes på salat med frisk lunt brød i kurve og smør.
Der pyntes med årstidens urter, grøntsager og frugt.


 anne ~ 1790
Stenbjerg
 Kro & Badehotel

Selskabsmenu – priser gældende fra 20 personer

Lokale lækkerier: hovedretter



| | |
|--|-------|
| Lammekølle langtidsstegt med ramsløg og havtornsmør, selleripure, æblesalat, stegte kartofler og myntegele | 195,- |
| Letsprængt Gråandebryst med sauterede æbler og rødløg, bagt kartoffel-sellerimos, kantarelsauce og salat af årstidens grønt | 195,- |
| Krondyrfilet på svampebund, honningmarinerede selleri/æbletern, tranebær og timiankartofler | 225,- |
| "Drost torsk" Saltet, kogt, kold torskefilet, sprøde flæskesterninger, kartofler, sennepssauce. Hakket æg, peberrod. Capers & rødbeder | 185,- |
| Stuvet agerhøne (opdræt Stenbjerg Kro) med kantareller, marksvampe, spinat og butterdejssnitter med ramsløg | 225,- |
| Galloway studebov braiseret i mørkt Thy-øl, æblemest og urter, rodfrugter, skovsvampe, kartofler og tyttebær | 165,- |
| Rådyrragout, urter, svampe, bagt kartoffelmos med ramsløg og thybo-ost, hvide kartofler og salat af årstidens grønt | 165,- |

Der pyntes med årstidens urter, grøntsager, frugt og blomster.