

Frokost

12:00-16:00

Middag/Lunch

Pariserbøf 155,-

Hakkebøf på ristet toast. Hertil rå æggeblomme, kapers, peberrod, rå løg & rødbeder.

Hacksteak serviert mit rohem Eigelb, Kapern, Meerrettich, rote Zwiebeln und rote Beete.

Beef on fried toast. Served with raw egg yolk, capers, horseradish, raw onions and beetroot.

Pandestegte rødspættefileter 115,-

To stegte rødspættefileter med Læsø rejer, remoulade & citron. Hertil ristet rugbrød & smør.

Zwei gebratene Schollenfilets mit Garnelen, Remoulade & Zitrone. Hierzu Schwarzbrot & Butter.

Two pan-fried plaice fillets with shrimps, remoulade & lemon. Served with toasted ryebread & butter.

Æggekage i støbejernspande 120,-

Luftig æggekage med sprød bacon, purløg & tomater. Hertil ristet rugbrød & rødbeder.

Luftiges Omelett mit knusprigen Bacon, Schnittlauch & Tomate. Hierzu Roggenbrot, & rote Beete.

Fluffy omelette with crispy bacon, chive & tomatoes. Served with ryebread & beetroot.

Stjernesud 160,-

Smørristet franskbrød med 1 stegt & 1 dampet rødspættefilet samt røget fisk, rejer, caviar, citron & skaldyrsdressing.

Weissbrot mit 1 gebratenes & 1 gedünstete Schollen filet mit geräucherter Fisch, Garnelen, Mayo, Zitrone & Kaviar. Hierzu hausgemachtes Dressing.

Butterfried whitebread with 1 pan-fried & 1 steamed plaice fillet with shrimps, mayo, lemon, caviar & smoked fish. Served with shellfish dressing.

Kro burger (kan fås som veganer) 155,-

Hakkebøf gratineret med cheddarost i grovbolle med salat, agurk, løg & tomat. Hertil kartoffelbåde & aioli.

Hacksteak mit Cheddarkäse im Vollkornbrötchen mit Salat, Gurke, Zwiebeln & Tomate. Hierzu Kartoffelspalten & Aioli.

Hamburger with cheddarcheese in a wholemeal bun with lettuce, cucumber, onions & tomatoes. Served with potato wedges & aioli.

Forretter

17:00-20:30

Vorspeisen/Starters

Tørret serranoskinke 85,-

Serranoskinke på sprød salat. Serveres med pesto og sprøde grissini. Hertil grov flutes & smør.

Serrano Schinken serviert auf Salat mit Pesto & knusprigen Grissini. Dazu Vollkornbrot & Butter.

Serrano ham served on lettuce, with pesto and crispy grissini. Served with wholemeal baguette & butter.

Rejecocktail 80,-

Læsø rejer med grøn salat, asparges & dressing. Hertil grov flutes & smør.

Læsø Garnelen auf Salat mit Spargel & Dressing. Serviert mit Vollkornbrot & Butter.

Læsø shrimps with lettuce, asparagus & dressing. Served with wholemeal baguette & butter.

Hummersuppe 95,-

Cremet suppe med grillede jomfruhummerhaler. Serveres med grov flutes & smør.

Creilige Hummersuppe mit Krebschwänze. Serviert mit Vollkornbrot & Butter.

Creamy lobster soup with grilled Norway-lobster tails. Served with wholemeal baguette & butter.

Røget lammemørbrad 105,-

Hjemmerøget lammemørbrad på frisk salat. Hertil rygeostcreme, gulerodschips, brød & smør

Hausgeräuchertes Lammfilet auf frischem Salat. Dazu geräucherte Käsecreme, Karottenchips, Brot & Butter

Home Smoked tenderloin of lamb, fresh salad, smoked cheesecream, carrot chips, bread & butter

Grov flutes med hvidløgssmør 20,-

I tilfælde af allergener, kontakt personalet - vi kan guide, og lave de fleste retter, så det passer til dit behov.

Bei Allergien wenden Sie sich an das Personal. Wir können die meisten Gerichte ändern und an Ihre Bedürfnis anpassen.

In case of allergens contact the staff. We can guide you and make most dishes to suit your needs.

Dessert



Bailey islagkage 75,-

Cremet islagkage med frisk frugt & frugtcoulis.

Bailey Eistorte mit frischen Früchten & Fruchtsosse.

Bailey Icecream cake with fresh fruit & fruit coulis.

Pandekager 75,-

To lune pandekager med vanilje is, sukker & jordbærmarmelade.

Zwei warme Pfannenkuchen mit Vanille Eis, Zucker & Erdbeermarmelade.

Two warm pancakes with vanilla icecream, sugar & strawberry jam.

Dagens kage 45,-

Spørg personalet om dagens udvalg.

Kuchen des Tages bitte fragen sie die Bedingung welche auswahl wir haben.

Cake of the day. Ask the waiter about the cake selection

Kroens isdessert 70,-

Tre kugler is efter kokkens valg. Hertil frisk frugt. Toppet med chokoladesauce og flødeskum.

Drei Kugeln Eis nach der Wahl des Küchenchefs. Hierzu frischen Früchten. Mit Schokoladensauce und Schlagsahne gekrönt.

Three scoops of icecream chosen by the chef. Served with fresh fruit. Topped with chocolatesauce and whipped cream.

2 kugler is til den lille sult 40,-



Børneretter

12:00-20:30

Kinder/Children



Børneburger 95,-

Lille burger med saftig bøf, salat, agurk, ketchup samt pommes frites.

Kleiner Burger mit saftigem Hacksteak, Salat, Gurke, Ketchup & Pommes.

Small burger with juicy beef, lettuce, cucumber, ketchup & french fries.

Hjemmelavede frikadeller 80,-

Frikadeller med brunsovs & hvide kartofler

Frikadeller mit Sahnesauce & Kartoffeln

Meat balls with creme sauce & potatoes

Kyllingenuggets 75,-

Paneret kyllingebryst med pommes frites.

Panierte Hühnerbrust mit Pommes.

Breaded chicken breast with french fries.

Junior schnitzel 95,-

Lille schnitzel med ærter og brasede kartofler.

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Butter-gebratene Kartoffeln serviert.

Small schnitzel served with peas and butterfried Potatoes.

Pommes frites 35,-





Hovedretter

17:00-20:30

Hauptspeisen / Main dishes

Stjernesud

195,-

Smørristet franskbrød med 2 stegte & 1 dampet rødspættefilet samt røget fisk, rejer, caviar, citron & skaldyrsdressing.

Weissbrot mit 2 gebratenes & 1 gedünstete Schollen filet mit geräuchertem Fisch, Garnelen, Mayo, Zitrone & Kaviar. Hierzu hausgemachtes Dressing.

Butterfried whitebread with 2 pan-fried & 1 steamed plaice fillet with shrimps, mayo, lemon, caviar & smoked fish. Served with shellfish dressing.

Braiseret svinekæber

195,-

Møre svinekæber med champignon & løg i cremet flødesauce, toppes med bacon & cocktailpølser. Hertil pommes duchesse

Zarte Schweinebacken mit Champignons & Zwiebein in cremiger Sahnesauce garniert mit Bacon & Cocktailwürsten. Serviert mit Herzoginkartoffeln

Tender pork cheeks with mushrooms & onions in a creamsauce with bacon & cocktail sausages. Served with pommes Duchesse

Deluxe kroburger

185,-

2*200 g saftig hakkebøf gratineret med cheddarost, toppet med sprødstegt bacon i grovbolle med salat, agurk, løg & tomat. Hertil kartoffelbåde & aioli.

2*200 g saftiger Hacksteak mit Cheddarkäse überbacken, Speck im Vollkornbrötchen mit Salat, Gurke, Zwiebeln & Tomate. Dazu Kartoffelspalten & Aioli.

2*200 g juicy beef with cheddarcheese crispy bacon in a wholemeal bun with lettuce, cucumbers, onions & tomatoes. Served with potato wedges & aioli.

Oksesteak

230,-

200 g mør steak af oksefilet hertil timianstegte kartofler, årstidens grønt & rødvinssauce.

200 g zartes Rumsteak mit gebratener Thymian Kartoffeln, Gemüse der Saison & Rotweinsauce.

200 g tender steak from fillet with thyme-fried potatoes, seasonal vegetables & redwinesauce.

Bearnaisesauce

+25,-

Veganerbøf

175,-

Rosastegt Krondyrfilet

280,-

Stegt krondyrfilet serveret med mixede svampe, syltede bolchebeder, smør stegte kartofler & mild pebersovs

Gebratenes Rotwildfilet, serviert mit gemischten Pilzen, eingelegt Bolchebeder, Bratkartoffeln & milder Pfeffersöße

Fried fillet of a deer served with mixed mushrooms, pickled beets, butter fried potatoes & mild pepper sauce

Kro schnitzel

195,-

Stor paneret schnitzel med pommes sauté, ærter, wienerdreng, grøntsager & smørsauce.

Grosse Schnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen, Zitrone, Gemüse & Buttersauce.

Large Schnitzel with pommes sauté, peas, lemon, horseradish, capers, herring, vegetables & buttersauce.

Fylt rødspætte

215,-

Stor rødspætte fyldt med Læsø rejer, asparges & cremet hummersauce. Hertil kogte kartofler & citron.

Gefüllte Scholle mit Læsø Garnelen, Spargel & cremiger Hummersauce. Serviert mit gekochte Kartoffeln & Zitrone.

Filled flounder with Læsø shrimps, asparagus & lobster-sauce. Served with boiled potatoes & lemon.





Øl & vand

Bier & Wasser/ Beer & water



Sodavand m.m.:

Coca Cola, Coca Cola Zero, Schweppes Lemon, Fanta, Sprite & Spezi.

Lille	25 cl	30,-
Mellem	50 cl	50,-
Stor	75 cl	70,-

Juice eller mælk	25 cl	25,-
------------------	-------	------

Æble, appelsin eller minimælk
Apfel, Orange oder Milch
Apple, orange or milk

Økologisk frugtdrik	27 cl	30,-
---------------------	-------	------

Hyldeblomst, solbær eller tranebær.

Fruchtgetränke mit Holunderblüte, schwarze Johannisbeeren oder Preiselbeeren.

Organic fruit beverage with elderflower, black currants or cranberries.

Fuzetea	40 cl	30,-
---------	-------	------

Kildevæld	50 cl	20,-
-----------	-------	------

Kurvand eller Tonic	25 cl	25,-
---------------------	-------	------

Med eller uden citrus.

Mit oder ohne Zitrone.

With or without lemon.

Fadøl:

Carlsberg, Tuborg Classic, Radler eller Diesel.

Lille	25 cl	35,-
Mellem	50 cl	55,-
Stor	75 cl	85,-

Lokale øl, Hr. Skov:

Vinter bryg	50 cl	69,-
-------------	-------	------

Hr skovs forslag til en julebryg & er tilsat Fru Skovs kirsebæressens, valnøddeessens & chokolade fra Summerbird.

Lyng øl	50 cl	69,-
---------	-------	------

Lyng fra den jyske hede gør denne øl unik. Smagen er frisk med et krydret pift fra lyngen, humlen & karamelmalten.

Vadehavs Ale	50 cl	69,-
--------------	-------	------

Denne gyldne ale er brygget på havtorn plukket ved vadehavet og lagret i lys rom i minimum 1 år.

Honning IPA	50 cl	69,-
-------------	-------	------

En klassisk ipa stilart tilsat honning fra Blåvand. Der bruges en stor mængde humle som giver en god bitterhed. Øllen er frisk & blomstrende.

Blomme porter	50 cl	69,-
---------------	-------	------

En kraftig porter lavet på blommer fra Blåvand. Blommerne har ligget i lage med økologisk rørsukker & mørk rom; det giver porteren en ekstra kraftig krop & en stor fylde med et let frugtagtig præg.

Alkoholfri øl:

Nordic	33 cl	40,-
Erdinger alkoholfri	50 cl	60,-

