

A LA CARTE MENU

Starters

Shrimp cocktail a la Kryb I Ly

115,-

Tatar of mixed fish

Home pickled red onion – Vegetables - Crisps – Herbs

125,-

Ballotine of Danish chicken

Hazelnuts sauteed in butter – Carrot puré – Herbs

135,-

Main Courses

Crispy roasted pork belly – ad libitum

Thick slices of organic Danish quality pork – Organic Danish potatoes – Parsley sauce – Home pickled beetroots

275,-

Fish of the season

Organic Danish potatoes – Seasonal vegetables– Grilled lemon – Parsley sauce

325,-

Weiner Schnitzel of Danish veal

Browned butter – Pommes sauté – Peas – Capers - Horseradish – Grilled lemon – Anchovies

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 of mallard

Roasted mallard breast – duck leg confit ball – Seasonal vegetables – Organic Danish potatoes – Duck gravy

365,-

Risotto

Seasonal vegetables – “Vesterhavkost” (Danish cheese) – Seasonal Puré – Vegetable Crisps

195,-

Burger

Steak of minced beef from organic Danish Cattle – Tomato relish – Red onions pickled at the Inn – Greens – Organic fries

235,-

Desserts

Gateau Marcel

Sea buckthorn sorbet - nuts

135,-

Ice cream cake a la Kryb I Ly

Chocolate – Caramel– Coulis

135,-

Panna cotta of berries

Burned white chocolate – 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.