

FROKOST

KRYB I LY KRO

anno 1610

god marineret sild – hjemmerøget laks – røget rullepølse – æg & rejer
pandestegt rødspættefilet – mørbrad m. bløde løg – ost – brød & smør

*Marinated heering – smoked salmon – rolled pork sausages – cheese – egg & shrimps
pan fried plaice filet – pork tenderloin & fried onions - bread & butter*

vi anbefaler hertil;

Refsvindinge Ale nr. 16 & Porse Snaps

FLÆSKEÆGGEKAGE

125

sprød letsaltet flæsk – tomat – rødbeder – sennep – purløg – rugbrød

old danish omelet tradition – slices of roasted pork – tomato – chives – rye bread

vi anbefaler hertil;

Ørbæk Fynsk Forår & Linie Akvavit

STJERNESKUD

135

dampet og stegt rødspættefilet – hjemmerøget laks – rejer – dressing – brød

steamed and fried fillet of plaice – smoked salmon – shrimps - dressing

vi anbefaler hertil;

1. glas Fransk Pinot Blanc

KRO BRÆDT

185

3 stk. uspecificeret smørrebrød

3 pcs. open danish sandwich on rye bread

vi anbefaler hertil;

Refsvindinge Ale No. 16

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET

85

remoulade – citron – rugbrød

fried fillet of plaice – remoulade – lemon – rye bread

vi anbefaler hertil;

Ørbæk Fynsk Forår

PARISERBØF

145

syltede rødbeder – kapers – løg – peberrod – æggeblomme – brød

hamburger steak – onion – caper – horseradish – egg yolk - toast

vi anbefaler hertil;

Midtfyns Chili Triple

DANSK BØF

135

Bløde løg – spejlæg – surt – rugbrød og smør

Danish hamburger steak – fried egg – pickled cucumber – rye bread and butter

vi anbefaler hertil;

Indslev Svane Hvede

KRO-BURGER

135

rosmarinpanini – hakkebøf – ost – bacon – agurkesalat – salat – salsa
pommes frites

*panini – hamburger steak – cheese – bacon – cucumber – salat – salsa
French fries*

vi anbefaler hertil;

Refsvindinge Ale no. 16

VELKOMMEN

til Jyllands smukkeste storkro...

Velkommen til KRYB·I·LY og kroens mangeårige traditioner og historiske arv ...

En stor forpligtelse og ydmyghed påhviler kroens ledelse og medarbejdere for at videregive et stort engagement, kvalitet samt diskret og høj faglig service til vores mange valfartende gæster.....

Vi vil bestræbe os til det yderste, for at opnå, at give vores gæster en kvalitetsoplevelse, som alle, der besøger vores fantastiske historiske rammer, fortjener til fulde ...

Flere tusind gæster oplever hvert år vores smukke rammer i forbindelse med møder- og konferencer, weekendophold, familiefester, firmafrokoster, selskabsmiddage, hotelovernatninger eller som gæst i vores hyggelige og idylliske restaurant...

Hvis vi, meget mod vores intentioner, i forbindelse med Deres besøg, eventuelt skulle fejle, beder vi venligst om Deres overbærenhed. Vi vil i så fald gerne bede Dem om straks, at gøre os opmærksom derpå, og vi vil rette fejlen hurtigst muligt samt endvidere bearbejde situationen i vores daglige arbejde og dermed undgå gentagelser.

Vores køkken er baseret på den nostalgiske og klassiske stil, med kun de allerbedste råvarer i fokus, og altid nænsomt tilberedt med ydmyghed og respekt for smag og kvalitet. Alle retter, menu'er og vine er udvalgt med omhu og fagligt kendskab.

Har De yderligere eller specielle ønsker, står vi naturligvis altid til Deres rådighed og vil gøre alt for at opfylde disse...

"hvor godt folk er, kommer godt folk til"



SILDEANRETNING

115

3-slags sild – karrymayonnaise – æggeblomme – krydderfedt – løg – rugbrød

3 kinds of herring – curry dressing – egg yolk – spiced lard – caper – onions

vi anbefaler hertil;

Refsvindinge Ale No. 16 & Linie Akvavit

GI. DAGS ÆBLEKAGE

55

æble – rasp - flødeskum

classic danish apple dessert with crumble & whipped cream

vi anbefaler hertil;

Glas Moscato d'Asti

OSTEMAD

65

franskbrød – peberfrugt – Dijon sennep á part

cheese – wheat bread – pepper – Dijon mustard á part

vi anbefaler hertil;

Indslev Sort Hvede

Maden

Køkkenchef Michael Gejpel har ud fra mange års erfaring udvalgt klassiske frokostretter til menukortet med inspiration fra lokalområdets råvarer. Der er fokuseret på gode danske retter - tilberedt til perfektion med kærlighed.

Alle ganer tilfredsstilles, om man er til den store platte, pariserbøf lavet af dansk oksefilet eller højtbelagt smørrebrød.

Velbekomme!!



Kryb i ly Kro – Kolding Landevej 160
DK-7000 Fredericia - Tel. 76 20 36 07 - cvr. 29 81 07 88
www.krybily.dk – krybily@krybily.dk

Der pålægges gebyr på regningen ved betaling med kreditkort.