MENU

KRYB I LY KRO

anno 1243

STARTERS

KRYB I LY´S RØGEDE LAKS TRANCHE 135

frisk spinatcrème

vi anbefaler til denne ret:

Fynsk Forår

BAGT TORSK I KARTOFFELPORESUPPE 115

skilt purløgsolie

vi anbefaler til denne ret:

Pinot Blanc, Alsace, Frankrig

KRYB I LY´S TARTELETTER 95

høns & asparges

vi anbefaler til denne ret:

Astrolabe, New Zealand

CARPACCIO AF OKSE 115

parmesan – basilikum – ristede pinjekerner

vi anbefaler til denne ret:

Fleurie, Beajolais

MENU 3-RETTER

KARTOFFELPORESUPPE

****

MODNET SVINEFILET

****

CHOKOLADEBROWNIE

****

DKK 333

****

CLASSIC

SKINDSTEGT LAKS 210

sauté af fennikel - små kartofler – brunet smør

vi anbefaler til denne ret:

New Zealandsk Sauvignon Blanc

WIENERSCHNITZEL 225

ærter franchaise – pommes sauté – smørsauce

vi anbefaler til denne ret:

Midtfyns Triple Chili

SPRØDSTEGT FLÆSK (ad libitum) 175

persillecrèmesauce – rødbeder – smørkartofler

vi anbefaler til denne ret:

Refsvindinge Ale nr. 16

TAGLIATELLE *(vegetar)* 165

pasta – tomat – friske grønsager

vi anbefaler til denne ret:

Elderton Chardonnay

TILKØB TIL CLASSIC & GRILL:

SAUCE BEARNAISE	35
POMMES FRITES	35
MIXED SALAD	35

GRILL

FLAMBERET BØF AF OKSEMØRBRAD 335

cognac/peber sauce – rodfrugter – stegte kartofler

vi anbefaler til denne ret:

Larose de Gruad, Pauillac, Bordeaux

TOURNEDOS BEARNAISE 325

af oksemørbrad – sauce bearnaise – pommes frites – årstidens grønt

vi anbefaler til denne ret:

La Grave á Pomerol, Bordeaux

STEAK AF DANSK OKSEHØJREB 265

ærter franchaise – bagt tomat – pommes frites – bearnaisesauce

vi anbefaler til denne ret:

Refsvindinge Ale no. 16

MODNET DANSK SVINEFILET 255

blomkålspuré – bagt løg – kartoffelkroket

vi anbefaler til denne ret:

Gigondas, Rhône, Frankrig

APERITIF

HENDRICKS GIN TONIC

****

1 GL. SPARKLING WINE

****

APEROL SPRITZ

****

DKK 68

****

CHEESE & SWEETS

OSTETALLERKEN 98

3 gode oste – med tilbehør *(som hovedret 195)*

vi anbefaler til denne ret:

Indslev Sort Hvede

BANANA SPLIT 95

vanilleis - chokoladesauce

vi anbefaler til denne ret:

1. gl. moscato d´Asti

CHOKOLADEBROWNIE 95

hvid chokolademousse – syrlig kompot - knas

vi anbefaler til denne ret:

1. gl. moscato d´Asti

CRÊPES SUZETTE *(min. 2 kuv.)* 125

orangeflamberede pandekager – hjemmelavet vanille is

vi anbefaler til denne ret:

1 gl. Solbærrom

KROENS DESSERTTALLERKEN 120

cheesecake – pæretærte - fragilité

vi anbefaler til denne ret:

1 gl. Fonseca Late Bottled Vintage

I vores køkken bruger vi råvaren i dens sæson.
Menukortet er bredt, så alle ganer kan tilfredsstilles, om man er til flamberet bøf, fisk og skaldyr eller vores årstidsmenu.
Velbekomme.
Køkkenchef Michael Gejpel

Kryb i ly Kro – Kolding Landevej 160
DK-7000 Fredericia - Tel. 75 56 25 55 - cvr. 29 81 07 88
www.krybily.dk – krybily@krybily.dk

Der opkræves gebyr på betaling med kreditkort jf. lovgivningen