



Den Gamle Kro

Frokost - 11.30 - 17.00

1 Solæg – Sønderjysk specialitet	20,00		
Stjernesked – dampet og stegt rødspættefilet - på ristet brød med rejer, kaviar, røget laks og tomatdressing	119,00		
Stjernesked - 2 stegte rødspættefilet - på ristet brød med rejer, kaviar, røget laks og tomatdressing	129,00		
Sildeanretning – marinerede sild, krydder sild, stegte sild, karrysalat, ½ æg, fedt og rugbrød (Pris pr. person – min. 2 personer)	125,00		
Hakkebøf med spejlæg – med bløde løg, rødbeder og rugbrød	99,00		
Mørbradbøf - med bløde løg, ristede champignoner, rugbrød og surt	99,00		
Pariserbøf - med løg, kapers, rødbeder, peberrod og rå æggeblomme	99,00		
Frokosttallerken - lun fiskefilet, mørbradbøf med bløde løg og champignoner, brie med frugt, brød, smør og kiks	145,00		
Kroplatte - Marinerede sild med karrysalat, lun fiskefilet, rejer, 2 slags pålæg, ost, brød, smør og kiks	158,00		
- Ekstra mørbradbøf til kroplatte - med champignon, løg og surt	42,00		
Marinerede sild med karrysalat, Kryddersild eller Stegte sild på rugbrød	58,00		
Lun fiskefilet - med remoulade, citron og rugbrød	48,00		
Klassisk rejemad – rejer, mayonnaise, kongeasparges, kaviar og citron på franskbrød	75,00		
Den Gamle Kros speciale Leverpostej, bacon, stegt tomat, sky og høvlet peberrod på rugbrød	46,00		
Uspecificeret smørrebrød – efter kokkens valg	36,00		
Specificeret smørrebrød – Vælg mellem:			
Æg og rejer	Flæskesteg med rødkål	Skinke med italiensk salat	
Æg og tomat	Dyrlægens natmad	Rullepølse, sky og løg	
Roastbeef	Sønderjysk spegepølse, sky og løg		
Leverpostej	Røget landskinke med røræg		39,50
Franskbrød med Ost eller Rullepølse			35,00
Ekstra:			
1 skive rugbrød eller franskbrød			6,00
1 spejlæg			10,00
1 æggeblomme – pr. stk.			5,00
Hårdkogt æg – pr. stk.			8,00





Den Gamle Kro

Forretter

Aspargessuppe - med kødboller, serveres med flutes	65,00
1 Solæg - Sønderjysk specialitet	20,00
Rejecocktail - traditionel, med flutes og smør	69,00
Stjernesnud - dampet og stegt rødspættefilet - på ristet brød med rejer, kaviar, røget laks og tomatdressing	119,00
Stjernesnud - 2 stegte rødspættefilet - på ristet brød med rejer, kaviar, røget laks og tomatdressing	129,00
Flute med smør - pr. person	15,00

Fiskeretter

Fiskefilet Admiral - med kapers, rejer, agurk, champignoner, hvide kartofler og hjemmelavet hollandaisesauce	148,00
Pandestegte rødspættefileter - med rejedrys, hvide kartofler og smørsauce	124,00
Rødspættefileter (friturestegt) med pommes frites - citron og remoulade	109,00

Salater / Vegetarretter

Lille blandet salat - brød og smør	35,00
Osteomelet - med lille blandet salat og brød	88,00
Den Gamle Kros kyllingesalat - med ananas, bacon, karrydressing, brød og smør	99,00

Hver onsdag

Stegt flæsk med persillesovs, persillekartofler og rødbeder	99,00
Pandestegte rødspættefileter med persillesovs og gulerodssalat	99,00
Børn u/12 år	45,00





Den Gamle Kro

Køddretter

Dansk bøf – hakkebøf med bløde løg, hvide kartofler, brun sauce og rødbeder	128,00
Herregårdsbøf – med ærter, hjemmelavet bearnaisesauce og pommes frites	139,00
Schnitzel Wiener art – tilberedt af svinemørbrad med ærter og gulerødder, brasede kartofler, wienerdreng og stegesky	148,00
Mørbradgryde - medaljoner af svinemørbrad med champignoner, bacon, cocktailpølser, i paprika flødesauce serveret med ærter, pommes frites og surt	148,00
Gråstener mørbradbøf – svinemørbradbøf med ristede champignoner, bønner, bagt kartoffel, kryddersmør og hjemmelavet bearnaisesauce	168,00
Krobøf - steak af oksefilet, ristede champignoner, grønsager, brasede kartofler, pommes frites, med hvidløgssmør, serveret på fad, dertil hjemmelavet bearnaisesauce (Pris pr. person – min. 2 personer)	215,00

Bemærk venligt: der kan forekomme en sene i bøffer skåret af oksefilet!

Ønskes andet tilbehør til ovenstående retter, kan dette tilkøbes.

Bagt kartoffel med krydder eller hvidløgssmør	35,00
Pommes frites, brasede kartofler	30,00
Hvide kartofler	25,00
Brun sauce, champignon-bacon sauce	15,00
Hjemmelavet bearnaisesauce (lun)	25,00
Krydder- eller hvidløgssmør (2 stk.)	15,00

Børneretter (børn under 12 år)

Frikadeller - med hvide kartofler og brun sauce eller pommes frites	58,00
Fiskefilet - med pommes frites	58,00
Lille Schnitzel - med ærter, gulerødder og pommes frites	62,00
Børnetallerken - ostehaps, rosiner, agurke- og gulerodsstave, frikadeller, rugbrød med leverpostej	62,00
Pommes Frites	30,00
Børne is – 2 kugler is med topping, flødeskum og vaffel	42,00



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

Desserter

Bananasplit – vaniljeis, chokoladeis, flødeskum, mandelsplitter og chokoladesauce	58,00
Pandekager - med vaniljeis og frugt	68,00
Friturestegt camembert - med tyttebærsyltetøj og toast	65,00
Husets isdessert – 3 kugler is, flødeskum, vaffel og topping	56,00
Is kaffe – kold kaffe, vaniljeis og flødeskum	45,00
Is kakao – kold kakao, vaniljeis og flødeskum	45,00
Irsk kaffe – 3 cl whisky, kandis, kaffe og flødeskum	52,00
Dessertkaffe – 2 cl Hansen Rom, espresso, varm chokolade, vaniljeis og flødeskum	58,00

Kaffe & Kage

Kaffe / the – pr. person	30,00
Cappuccino / Café au Lait / Latte Macchiato / Chokokaffe	32,00
Babycino – mælkeskum med kakaodrys (til børn)	20,00
Varm chokolade med flødeskum	28,00
Espresso	22,00
Dobbelt Espresso	38,00
Hjemmebagte småkager – 3 slags	15,00
Hjemmebagt kringle – med makronremonce	20,00
Alm. lagkage – vaniljecreme, hindbærmarmelade og flødeskum	35,00
Sønderjysk Brødtorte - solbærsyltetøj, flødeskum, nødder og chokolade	38,00
Bondepige med slør – ristet rugbrød med nødder og kanel, æblemos, flødeskum og ribsgelé	38,00
Kaffetilbud - kaffe med hjemmebagt kringle og alm. lagkage med flødeskum	75,00

