

KROEN

ENDELAVE

Endelave, sæson 2024/2025

Velkommen til Kroen Endelave. Vores **koncept** er ikke den nemme vej at gå, **ej heller den hurtigste** – vi gør det, fordi vi tror på, at det giver den bedste smag, samvittighed og er mest **bæredygtigt**.

Tingene fungerer anderledes på en ø. Det er ikke det helt samme man kan få, vilkår og muligheder er ikke som i resten af Danmark.

Men ø-stemningen kan noget helt særligt!

Vi har valgt **dansk kød fra dyr, der har levet godt**, slagtet **med velfærd for øje** – fremfor kød fra Argentina, der har fløjet jordkloden rundt, som er billigere.

Vi har valgt **grøntsager fra lokale landmænd** - fremfor masseproducerede grøntsager, der havde været billigere.

Og vi vælger at lave **hjemmelavet mad**, som giver længere **ventetid**, fordi vi vælger smagen - fremfor det færdiglavede, som er billigere og hurtigere.

Erfaring har vist os, at det til tider er **mulighedernes kunst** at opfylde alles ønsker. Særligt når vi prioriterer som vi gør, og der er ekstra ventetid for gæsten, i en tid hvor vi er vant til at få alting med det samme.

Måske er det netop dét øerne kan: lære os at sætte tempoet ned og værdsætte det gode.

Vi håber, at I vil nyde ø-stemningen og maden.

Tak for jeres tid!

KROEN ENDELAVE

Vinter

Frokost

Fra kl. 12.00 til 15.00

Smørrebrød

Roastbeef fra Grambogård med syltede agurker, pickles, peberrod & ristede løg · 95

Koldrøget laks, løvstikkeemulsion, røræg & grønt · 115

Marineret sild, med hj. lavet karrysalat, løg, kapers & æg · 100

Æg med rejer, urteemulsion, dild & citron · 110

Kroens specialiteter:

Den klassiske tartelet på Endelave-manér.
Tre sprøde tarteletter med smagfuld og cremet kaninfyld · 195

Kroens tatar med kapers og krydderurter samt æggeblomme & ristet brød · 180

Salater

Caesarsalat med grillet Rokkedahl kyllingebryst, grønt, croutoner & krystalost fra Them · 155

Salat med varmrøget laks, croutoner & dilledressing · 155

Rødbedesalat med gedeost, oliven, pistacie, hasselnød & hj. lavet croutoner · 160
Til den lette sult.

Burgere

200 gr. bøf fra Grambogård, cheddarost, bacon, salat, syltede agurker & rødløg samt hj. lavet burgerdressing · 165

+ Pommes Frites · 40

Ekstra bacon · 15 · Ekstra ost · 5 · Ekstra bøf · 65

Vegansk burger, gluten- & laktosefri bolle, salat, vegansk bøf, vegansk mayo, syltede agurker & rødløg · 155

+ Pommes Frites · 40

Børneburger med bøf, ost, bacon, salat & ketchup, serveres som "byg-selv"

(kun børn u.12 år) · 85

+ Pommes Frites · 30

Desserter

Æbletærte af øens æbler med karamel og et strejf af ingefær.

Serveres med vaniljeis og knas · 90

Rig chokoladecake med whisky. Serveres med flødeskum & hindbær drys · 100

ALLERGENER OG MADINTOLERANCE, kontakt os venligst om dine behov før bestilling

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES, please contact us regarding your requirements before ordering

KROEN ENDELAVE

Vinter

Aftenkort

Fra kl. 17.30 til 21.30

Forretter

Rødbedesalat med gedeost, oliven, pistacie, hasselnød & hj. lavet croutoner · 160

Kroens tatar med kapers og krydderurter, samt æggeblomme, med ristet brød · 180

Tomatsalat m. Burrata, kerner og pesto · 95

Hovedretter

Wienerschnitzel af kalv med brasede kartofler, kærlighed, ærter, dreng & smørsauce · 230

Dampet rødtunge i fløde & urteolie, stenbiderrogn samt årstidens grønt · 250

Mindre portioner af hovedretterne, samt Grillet kylling laver vi gerne til børn u. 12 år · 120

Fra Grillen

Kalve ribeye fra Grambogård med dagens kartofler & hj. lavet Bearnaise · 325
+ Pommes Frites · 40

Grillet kylling fra Hopballemlølle, med dagens kartofler, puré, grønt & Whisky-sauce · 225
+ Pommes Frites · 40

Kroens specialiteter:

Den klassiske tartelet på Endelave-manér.
Tre sprøde tarteletter med smagfuld og cremet kaninfylt · 195

Langtidstilberedt nakkesteg, med årstidens grønt, dagens kartofler & Whiskey-sauce · 220
+ Pommes Frites · 40

Braiserede oksekæber, cremet kartoffelmos med friske urter og sæsonens grønt · 300
+ Pommes Frites · 40

Salater

Caesarsalat med grillet Rokkedahl kyllingebryst, grønt, croutoner & krystalost fra Them · 165

Salat med varmrøget laks, croutoner & dilledressing · 165

Burgere

250 gr. bøf fra Grambogård, cheddarost, bacon, salat, syltede agurker & rødløg samt hj.lavet burgerdressing · 195

+ Pommes Frites · 40

Ekstra bacon · 15 · Ekstra ost · 5 · Ekstra bøf · 80

Vegansk burger, gluten- & laktosefri bolle, salat, vegansk bøf, vegansk mayo, syltede agurker & rødløg · 180

+ Pommes Frites · 40

Børneburger med bøf, ost, bacon, salat & ketchup, serveres som "byg-selv"
(kun børn u.12 år) · 95
+ Pommes Frites · 30

Desserter

Æbletærte af øens æbler med karamel og et strejf af ingefær. Serveres med vaniljeis og knas · 90

Rig chokoladecake med whisky. Serveres med flødeskum & hindbær drys · 100

ALLERGENER OG MADINTOLERANCE, kontakt os venligst om dine behov før bestilling

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES, please contact us regarding your requirements before ordering

KROEN ENDELAVE

Barmenu

Fra kl. 12.00 til 21.30

Snacks

Oliven · 30

Røgede saltmandler · 30

Rodfrugtchips · 35

Brød m. smør · 45

Pommes frites

Pommes frites & dip · 60

Pommes frites, fiskefilet & remoulade · 85

Børnportion (kun børn u. 12 år) · 60

Pommes frites, kyllingenuggets med remoulade & ketchup · 85

Børnportion (kun børn u. 12 år) · 60

Ekstra dip · 8

Vælg mellem: ketchup, remoulade,

Pommesfritessauce, salatmayonnaise & chilimayo

Isbæger

Isbæger fra Skarø Is - forskellige varianter · 35

ALLERGENER OG MADINTOLERANCE, kontakt os venligst om dine behov før bestilling

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES, please contact us regarding your requirements before ordering