

Hjertelig velkommen til Mandø Kro & Traktorbusser

Kroen blev bygget før år 1900, oprindeligt som Forsamlingshus.

Omkring 1936 - efter henvendelse fra den nydannede Mandøforening - blev den store sal mod øst opført til den første Mandøfest.

Derefter kom der rigtig gang i kroens drift.

Så meget, at man i 1949 tilbyggede nordgavlen og udvidede med værelser på loftet til de mange ferierende gæster.

Kroen er blevet renoveret flere gange, men er holdt i den oprindelige stil.

I 2010 overtog brødrene Jeff & Martin Brig Hansen kroen, og er nu i gang med at føre kroen ind i det næste århundrede.

Vi ønsker at bibeholde den gamle tradition, derfor kan man altid nyde et solidt og veltilberedt måltid i de gamle, charmerende lokaler.

I vores køkken tilstræber vi at bruge lokale råvarer.

Som f.eks kveller, hyben og kød fra marsken.

På kroen er vi inspireret af området omkring øen.

Her er ro, sjælefred og hygge ikke et koncept, men en livsstil!

*Velkommen og velbekomme
vi håber I vil nyde jeres besøg på Mandø Kro
brødrene Jeff & Martin Brig Hansen*

Mittagessen

Große köstliche Sommerbuffet

6 verschiedene hausgemachte Hering.

*Mandø inn Hering, Balsamico Hering, Zitrone /
Thymian Hering, gebratenen Hering in Toma-
ten / Chili,*

Whisky Hering und Brown Ale Hering.

Geräucherter Lammfleisch, Lammwurst,

Ravigotte Kartoffelsalat,

Chef Kartoffelsalat,

Hausgemachte Geflügelsalat,

Thunfischsalat und Schinken Salat.

Hausgemachte Sahne Kartoffeln, Fleischbällchen,

Fischfilets und Krapfen.

Heiße Flügel und vegetarische Frühlingsrollen.

4 große frische Sommersalate.

Frisch gebackene Gourmet-Brot.

(Die Gerichte können abweichen.)

Erwachsene 139,-

Kind bis 12 Jahre 79,-

Mittagessen

Sterne-Schuss 109,-

*Fried und gedünstetes Fischfilet
Mit Garnelen und dressing Auf geröstetem Brot*

Herring Platte 109,-

*Mandø inn Herring, Zitron / Thymian Herring,
Balsamico herring und gebratenen herring in Tomaten chili
Mit Brot, Butter und Fette*

Mandø inn platte 109,-

Schweinefleisch aber Italienischer salat, Rolle Schweinefleisch mit Wolke und Zwiebeln, heiß Frikadelle mit Rotkohl, Käse

2 Schollenfilets 89,-

Mit Brot, Butter und Remoulade

2 Schollenfilets 89,-

Mit Pommes Ketchup und Remoulade

Abend Menu

Vorspeisen

In Weisswein getauchte Muscheln mit Brot 79,-

Spargelsuppe mit Brot 49,-

Krabbencocktail mit Brot und Butter 79,-

Hauptgerichte

Fisch

Gebratenes Schollenfillet mit Kartoffeln und Petersiliensosse 152,-

Mit Krabben gefueltes Schollenfillet mit Kartoffeln und Spargelsose 169,-

In weiswein getrauchte Muscheln mit Brot und Butter 149,-

Fleischgerichte

Mandø Kro's Schnitzel mit Bearnaise Sosse, Erbsen, Champignons und pommes frites 159,-

Schnitzel an Buttersosse mit Erbsen, Champignons und in Butter gebratenen Kartoffeln 159,-

Mandø Kro Steak mit Bearnaise Sosse, Pommes Frites und Salat 169,-

Dessert

<i>Das Haus-Eis-Dessert</i>	59,-
<i>3 Sorten Eis mit Schlagsahne</i>	
<i>Pfannkuchen</i>	59,-
<i>Mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	
<i>Schokoladenmousse</i>	59,-
<i>Mit himbeersorbet</i>	
<i>Wenig schöne</i>	
<i>Apfelkompott</i>	39,-
<i>mit Makronen und Schlagsahne</i>	
<i>Schokoladenmousse</i>	29,-
<i>Mit Schlagsahne</i>	
<i>Heiße Schokolade</i>	45,-
<i>mit Schlagsahne</i>	
<i>Irish coffee</i>	55,-

Dríkkevarer

<i>Sodavand 25.cl.....</i>	<i>20,-</i>	<i>Øl 33.cl.....</i>	<i>25,-</i>
<i>Cola</i>		<i>Tuborg</i>	
<i>Cola Zero</i>		<i>Carlsberg</i>	
<i>Fanta</i>			
<i>Sprite</i>		<i>Ríbe øl 50.cl.....</i>	<i>65,-</i>
<i>Dansk vand</i>		<i>Vadehavsbyg</i>	
<i>Dansk vand m. citrus</i>		<i>Brown Ale</i>	
<i>Juice 25.cl.....</i>	<i>20,-</i>	<i>Spiritus 2.cl.....</i>	<i>25,-</i>
<i>Æble</i>		<i>Aalborg akvavit</i>	
<i>Appelsin</i>		<i>Linie akvavit</i>	
		<i>Gammel dansk</i>	
<i>Vand 50.cl.....</i>	<i>20,-</i>	<i>Varme drikke</i>	
<i>Aqua D'or kildevand</i>		<i>Kaffe i kop.....</i>	<i>15,-</i>
		<i>The i kop.....</i>	<i>15,-</i>
 		<i>Kaffe i kande.....</i>	<i>60,-</i>
<i>Husets vin i glas</i>	<i>45,-</i>	<i>The i kande.....</i>	<i>60,-</i>
		<i>Irsk kaffe.....</i>	<i>55,-</i>
		<i>Varm cacao</i>	
		<i>m. flødeskum.....</i>	<i>45,-</i>

Vínkort

Hvítvín

<i>Casa Mayor (Huset's vín)</i>	<i>179,-</i>
<i>Chardonney, Chile</i>	
<i>Rísling</i>	<i>199,-</i>
<i>Alsace, France</i>	

Rosevín

<i>Protocolo</i>	<i>179,-</i>
<i>Vino de la Tierra de Castilla</i>	
<i>Spain</i>	

Rødvín

<i>Casa Mayor (Huset's vín)</i>	<i>179,-</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Chile</i>	
<i>Cocoon</i>	<i>289,-</i>
<i>Zinfandel, California</i>	
<i>Luigi Righetti</i>	<i>349,-</i>
<i>Ripasso, Italia</i>	