

# *Mandø Kro's Historie*

Kroen blev bygget før år 1900, oprindeligt som forsamlingshus. Omkring 1936 blev den store sal mod øst opført til den første årlige Mandøfest. Derefter kom der rigtig gang i driften. Så meget, at man i 1949 tilbyggede nordgavlen og udvidede med værelser på loftet til de mange ferierende gæster. Kroen er siden blevet renoveret flere gange, men er holdt i den oprindelige stil.

I 2010 overtog vi, brødrene Jeff og Martin Brig Hansen, kroen. Vi er nu i gang med at føre kroen ind i det næste århundrede. Vi ønsker at bibeholde den gamle tradition, og derfor kan man altid nyde et solidt og veltilberedt måltid i de charmerende stuer.

I vores køkken tilstræber vi at bruge lokale råvarer, som kveller, hyben og kød fra marsken, ligesom vi på kroen er inspireret af området omkring øen. *Her er ro, sjælefred og hygge en livsstil.*

*Velkommen & Velbekomme*

Vi håber I vil nyde Jeres besøg på Mandø Kro

Jeff & Martin

## *Stjernesked*

---

Stegt og dampet rødspættefilet med rejer og dressing på ristet brød

109,-

## *Sildeplatte*

---

Mandø Kro sild, Citron/Timian sild, Balsamico sild og  
Stegte sild i Tomat-Chili med rugbrød, smør og fedt

109,-

## *Mandø Kro platte*

---

Hamburgerryg med italiensk salat, rullepølse med sky og løg samt  
lun frikadelle med rødkål og ost samt rugbrød

109,-

## *2 Rødspættefileter*

---

Med rugbrød, smør og remoulade, eller  
Med pommes frites, remoulade og ketchup

89,-

# Velkommen på Mandø Kro

## Forretter

---

Hvidsvinsdampede blåmuslinger med brød og smør.....	79,-
Aspargessuppe med brød og smør.....	49,-
Rejecocktail med brød og smør.....	79,-
Blandet Salat.....	49,-

## Hovedretter

---

### Fisk & Skaldyr

Stegt rødspætte med persillesovs og nye kartofler.....	159,-
Fylدت rødspætte med rejer, aspargessovs og nye kartofler.....	169,-
Hvidsvinsdampede blåmuslinger med brød og smør.....	149,-

### Kød

Mandø Kro Schnitzel med bearnaisesovs, pommes frites, ærter og champignon.....	159,-
Schnitzel med smørsovs, braserede kartofler, ærter og champignon.....	159,-
Steak med Bearnaisesovs, pommes frites og salat.....	169,-

### Vegetarisk

Blomkålsgatin med nye kartofler, salat og karry-abrikos dressing.....	149,-
---	-------

## Børneretter

---

Fiskefilet, Pølser eller Frikadeller med pommes frites.....	89,-
---	------

## Desserten

---

Pandekager med vaniljeis og chokoladesauce.....	59,-
Isdessert med tre slags Is.....	59,-
Chokolademousse med hindbær sorbet.....	59,-
Chokolademousse med flødeskum.....	29,-
Gammeldags æblekage med makron og flødeskum.....	39,-

## Drikkevarer

---

Sodavand 25 cl.....	Cola . Cola Zero . Fanta . Sprite . Danskvand . Danskvand med Citrus.....	20,-
Vand 25 cl.....	Kildevand.....	20,-
Juice 25 cl.....	Æble . Appelsin . Icetea.....	20,-
Øl 33 cl.....	Tuborg . Carlsberg.....	25,-
Øl 50 cl.....	Ribe Bryghus . Vadehavs bryg . Brown Ale.....	65,-
Spiritus 2cl.....	Rød Aalborg . Linje Akvavit . Blåbær snaps . Bailey . Whisky . Cognac.....	25,-
Kaffe & Te.....	Kop, Kande.....	15,- 60,-
Irsk Kaffe.....		55,-
Varm Kakao med flødeskum.....		45,-

## Vin

---

Husets Vin i glas.....		45,-
Hvidvin.....	Chardonnay, Casa Mayor, Chile.....	179,-
	Riesling, Alsace, Frankrig.....	199,-
Rosévin.....	Rosé, Protocolo, Spanien.....	179,-
Rødvin.....	Cabernet Sauvignon, Casa Mayor, Chile.....	179,-
	Cocoon, Zinfandel, Californien.....	289,-
	Ripasso, Luigi Righetti, Italien.....	349,-
	Amarone, Della Valpolicella, Italien.....	379,-