



Velkommen til Knudstrup Kro & Hotel.

En varm velkomst til kroens klassiske smagsoplevelser.

Her på Knudstrup Kro & Hotel byder vi dig hjerteligt velkommen til vores lille oase midt i Jyllands smukkeste natur. Siden 1791 har kroen været et samlingspunkt for både rejsende og lokale, og vi elsker at videreføre traditionen med god mad, nærvær og ægte krohygge.

Vores gamle landevejskro – tidligere kendt som “Hedekroen” – emmer af historie og atmosfære. Hver eneste ret på menuen er inspireret af klassiske krofavoritter og tilberedt med kærlighed til både råvarer og gæster.

Bag kroen står vi, Ashli og Bjørn, som deler en stor passion for dans, glæde og fællesskab. Vi har oplevet verden gennem dansen, men intet slår glæden ved at skabe hyggelige stunder og gode minder her på kroen – uanset om det er til en festlig sammenkomst, en konference eller en rolig weekend.

Vi glæder os til at forkæle dig med gode smagsoplevelser, lune historier og den helt særlige stemning, der kun findes på en rigtig kro.

Velbekomme – og velkommen hjem til Knudstrup Kro & Hotel.



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →





Forretter

Hummersuppe – 119 kr.

Vi starter aftenen med vores cremede hummersuppe, lavet på den gammeldags facon med fyldig smag af skaldyr, et strejf af fløde og et lille pift af krydderurter.

En elegant begyndelse, der vækker minder om festlige middage i krostuen.

Rejecocktail – 119 kr.

En sand klassiker, hvor friske, håndpillede rejer serveres på sprød salat, toppet med vores hjemmelavede, let krydrede dressing og et stykke citron.

En forret, der bringer tankerne tilbage til de store selskaber i kroens historie.

Tarteletter med høns i asparges – 119 kr. (Børneportion 95kr. U12)

Sprøde tarteletter fyldt med cremet stuvning af mørt hønsekød og friske asparges.

En ret, der har været elsket gennem generationer og altid skaber smil omkring bordet.



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →





Hovedretter

Pariserbøf – 189 kr. (Børneportion 129kr. U12)

Vores pariserbøf er en hyldest til det gode, danske kro-køkken: En saftig bøf på ristet franskbrød, toppet med kapers, hakkede løg, syltede rødbeder, friskrevet peberrod og en rå æggeblomme.

Hver bid er en oplevelse af klassisk håndværk og solide råvarer.

Dansk bøf med bløde løg – 199 kr. (børneportion 139kr. U12)

En ægte krofavorit! Vi serverer en velmagende bøf med bløde løg, brun sovs og dampende kogte kartofler.

Det er mad, der varmer både mave og hjerte præcis som mormor lavede det.

Wienerschnitzel – 219 kr. (børneportion 149kr. U12)

Sprødaneret wienerschnitzel serveret med gyldne pommes sautées, kapers, smørsovs og dagens garniture – toppet med brændt citron.

Så der altid er smil rundt om bordet.

Stjernes kud – 219 kr. (børneportion 149kr. U12)

Kroens stjernes kud er en oplevelse for sig: Hvidvinsdampet rødspættefilet, en sprødstegt rødspætte, pyntet med friske asparges, håndpillede rejer, sprød salat og vores egen dressing.

En ret, der emmer af dansk sommer og tradition.

Steak med en valgfri hjemmelavet sovs – 289 kr.

Vælg mellem: Bearnaise sovs – Pebersovs – Champignon sovs

Her får du en saftig steak, serveret med vores hjemmelavede sovs, sprøde ovnbagte kartofler, champignoner og årstidens grøntsager.

En ret, der forener det klassiske med det festlige – perfekt til en aften i godt selskab.



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →





Desserter

Lad søde fristelser runde oplevelsen af

Afslut måltidet med vores hjemmelavede desserter – små øjeblikke af forkælelse, der spreder glæde ved bordet.

Panna Cotta – 69 kr.

En silkeblød panna cotta, lavet med vanilje og serveres med salt karamel & årstidens bær.

En delikat afslutning, der afrunder måltidet med sødme og elegance.

Chokoladekage med is – 69 kr.

Vores chokoladekage er intens og fyldig, serveret lun med en kugle cremet is.

En himmelsk kombination for alle, der elsker det søde liv.

Vaniljeis med sovse – 59 kr.

Cremet og rund vaniljeis, toppet med chokolade, karamel eller hvidchokolade sovs & ristet mandler.

Enkelt, klassisk og uimodståeligt.



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →





Søndags Brunch kl. 10.00-12.30

Søndag formiddag dufter kroen af friskbrygget kaffe og hjemmebag.

Vores brunch byder på – 229 kr.

Altid med friskt brød, rugbrød og marmelade.

Oste- og pålægslækkeri

- Et stykke ost anrettet med nøje udvalgt kødpålæg og toppet med en saftig oliven. Her får du en skøn kombination af cremet ost, velsmagende kød og det salte fra oliven.

Røræg, sprød bacon & pølse

- Luftige røræg serveret med friskstegt, sprød bacon & et lille stykke pølse, en skøn start på dagen.

Yoghurt med hjemmelavet müsli & frisk frugt

- Cremet yoghurt toppet med knasende, sød müsli og sæsonens friske frugt.

Lun leverpostej

- Hjemmelavet leverpostej med champignon, serveret lun og klar til at smelte på tungen.

Laks med dressing

- Koldrøget laks serveret med frisk dressing – let, lækkert og elegant.

Hønsesalat

- Hjemmelavet cremet hønsesalat, med sprød bacon og et stykke ananas.

Chokoladekage

- Et stykke saftig, hjemmebagt chokoladekage – perfekt til at slutte brunchen af på sødeste vis.



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →





Søndagsfrokost kl. 12 – 14

Søndag middag nydes bedst i godt selskab og med lækker mad.

Luksus smørrebrød & tilbehør - 95 kr. pr. stk.

Saftig ribbensteg

Sprøde svær, rødkål, syltede agurker & frisk karse

Sprød fiskefilet

Hjemmelavet remoulade, citronbåd, frisk dild & salat

Hjemmelavet hønsesalat

Sprød bacon, asparges & ananas

Pariserbøf

Stegt på franskbrød & serveres med rå løg, kapers, syltede rødbeder, revet peberrod & æggeblomme

Dansk bøf

Serveres på rugbrød med bløde løg, spejlæg & syltede rødbeder



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →





Drikkevarer

Kolde drikke

- Sodavand eller danskvand – 30 kr.
- Sportscola – 35 kr.
- Cocio – 30 kr.
- Vand på flaske – 25 kr.
- Økologisk Saft – 30 kr.

Fadøl

- 0,25 liter – 35 kr.
- 0,5 liter – 60 kr.
- Flaske øl – 35 kr.

Vin

- Et glas vin, rød/hvid – 45 kr.
- Husets vin (hvid eller rød), pr. flaske – 215 kr.
- Rosévin, pr. flaske (kun flaske) – 255 kr.
- Alkoholfri vin (kun flaske) – 245 kr.
- Specialvin (kun flaske) – 350 kr.

Varme drikke

- En kande kaffe – 40 kr.
- En kop kaffe eller te – 10 kr.
- Irish coffee – 50 kr.
- Special kaffe – 39 kr.

Lidt ekstra

- Mokai – 35 kr.
- Cocktail – 40 kr.
- En flaske snaps – 335 kr.
- Snaps – 40 kr.
- Spiritus (2 cl) – 35 kr.
- Portvin – 35 kr.
- En flaske spiritus – spørg gerne personalet



← Besøg vores hjemmeside: <https://knudstrupkro.dk/>

Besøg vores Facebook side: Knudstrup Kro & Hotel →

