



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Velkommen...

**Rigtig hjertelig velkommen på Jelling Kro –
vi håber, at du vil få en god oplevelse som gæst hos os.**

Jelling Kro er fra 1820, og er Kongeligt Privilegeret i 1842.
Kroen har i en årrække været fredet, og er i dag en af Danmarks
"Kongekronekroer". Vi ligger lige midt i Unescos verdensarv.

Vi ejer Jelling Kro, og har drevet den siden 2010.
Vi tilbyder frokost- og aftenretter, kaffe & kage, krostue, selskabslokaler,
kursusfaciliteter, samt værelsesudlejning.

Vi er en traditionel kro – der tilbyder god dansk kro-mad – og værner om
krokulturen. Jelling Kro er for såvel de lokale, som for de mange gæster
der besøger Monumentområdet.

Vi ønsker at levere kvalitet til fornuftige priser.
Køkkenet bruger gode råvarer, og sætter en ære i at lave maden
"fra bunden" – og tænke bæredygtig.

Vi ønsker samtidig at levere en god og hyggelig oplevelse for alle.
Husk du kan altid besøge vores hjemmeside www.jellingkro.dk

Venlig hilsen

Dorthe Kirstine og Bjarne Madsen.



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Menukort:

Æg og rejer.

m/ hjemmelavet mayonnaise, citron, agurk, kaviar, tomat og dild. **110,- kr.**

Stegt fiskefilet.

m/ håndpillede rejer, hjemmelavet remoulade, syltede løg, dild og citron. **110,- kr.**

Sildetallerken.

3 slags sild, rå løg, kapers.
Æg, rejer, koldrøget laks og friskbagt rugbrød, smør. **165,- kr.**

Æggekage.

m/ sprødstegt flæsk, tomater, purløg, friskbagt rugbrød, smør.
Ønskes hjemmelsyltede rødbeder og hjemmelavet sennep så sig til... **175,- kr.**

Vegansk og glutenfri.

Ærtfrikadeller. Dagens grønt. Pommes frites
og kroens estragonsauce. **175,- kr.**

Stjernesnud.

På ristet brød, håndpillede rejer, røget laks, pandestegt fiskefilet, hvidvinsdampet fiskefilet, asparges, salat, citron og hjemmelavet choron dressing. **185,- kr.**

Wienerschnitzel.

Af kalvefilet, brasede kartofler, ærter, citron m/ benfri sild, peberrod og kapers, smørsauce. **225,- kr.**



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Børn:

Hovedretter:

Fiskefilet m/ pommefrites, grønt.

82,- kr.

Crispy kylling m/ pommefrites, grønt.

82,- kr.

Desserter:

Vikingbåd m/ 1 kugle is.

30,- kr.

Thyra m/ 2 kugler is, vanilje og jordbær, flødeskum.

55,- kr.

Gorm m/ 3 kugler is, vanilje, jordbær og chokolade, flødeskum.

69,- kr.



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Drikkevarer:

Øl:

Flaske øl 0,33 l.:

Calsberg Pilsner (Hof) – 4,6 % vol	35,- kr.
Tuborg Pilsner – 4,6 % vol	35,- kr.
Tuborg Classic - Pilsner – 4,6 % vol	35,- kr.
Kronenbourg 1664 Blanc – 5,0 % vol	49,- kr.
Grimbergen Double Ambree – 6,5 % vol	49,- kr.
Carlsberg Nordic – 0,5 % vol	35,- kr.
Tuborg Classic - Pilsner – 0,0 % vol	35,- kr.
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager – 0,4 % vol	49,- kr.

Fadøl:

Grøn Tuborg	0,25 l.	35,- kr.
	0,40 l.	50,- kr.
	0,75 l.	80,- kr.
Tuborg Classic	0,25 l.	38,- kr.
	0,40 l.	54,- kr.
	0,75 l.	89,- kr.

Lokalt øl fra Jelling Bryghus – 0,5 l. i flaske:

72,- kr.

- "Gnyble" – Pilsner – 4,4 % vol
- "Poppo" – Ale – 5,4 % vol
- "Mistivoj" – Stout – 7,0 % vol
- "Jalunki – Hvedeøl – 5,5 % vol



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Sodavand:

Flaske 0,25 l.:

30,- kr.

Coca cola
Coca Cola zero
Fanta orange
Squash
Sprite
Rød sodavand
Citronvand
Lemon

Økologisk most:

Vi har valgt Bornholmsmosteri.dk – fordi de tager socialt ansvar og beskæftiger socialt udsatte borgere...

Økologisk most fra Bornholms mosteri 0,275 l.

35,- kr.

Hyldeblomst
Hindbær
Solbær
Rabarber

Diverse:

Dansk vand med brus Ramløsa neutral 0,5 l.	35,- kr.
Dansk vand med brus Ramløsa citrus 0,5 l.	35,- kr.
Ice tea, fersken, zero 0,5 l.	35,- kr.
Vand i flaske 0,50 l.	25,- kr.
Kande vand	30,- kr.



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Desserter:

<u>Gl. dags æblekage</u>	65,- kr.
m/ rasp og flødeskum	
<u>Kroens hjemmebagte chokoladekage</u>	79,- kr.
m/ vaniljeis og flødeskum.	
<u>Kroens hjemmelavede islagkage på nødderbund.</u>	85,- kr.
<u>Baileys is.</u>	89,- kr.
Vanilje is m/ 4 cl. Baileys	
<u>Kromutters hjemmebagte småkager.</u>	
"Fejð" m/ chokoladestykker	
"Kirstines opfindelse" m/ rosmarin	
"Den lille sprøde" m/ kokos	6 stk.
	30,- kr.



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Kaffe / te:

<u>Friskmalet kaffe.</u>	35,- kr.
<u>Espresso.</u>	35,- kr.
<u>Cappuccino.</u>	39,- kr.
<u>Varm chokolade</u> m/ flødeskum.	39,- kr.
<u>Cafe Latte.</u>	49,- kr.
<u>Irsk Kaffe</u> m/ 2 cl. Whisky og flødeskum.	75,- kr.

Vores kaffe er fra BKI, og er altid friskmalet fra egen kværn.
Vi bruger Mountain Skånerost – en sydamerikansk blanding af kvalitetskaffer.

Chaplon Tea er en dansk virksomhed, som producerer delikat økologisk te i mange forskellige varianter. Håndplukkede økologiske teblade.

Chaplon Teas vision går kort fortalt ud på at dyrke te af rigtig god kvalitet til en rimelig pris – uden at skade naturen og belaste lokalsamfundet. Chaplon Tea søger at være med til at skabe bæredygtig udvikling på Sri Lanka, hvor teen dyrkes. Virksomheden tager socialt ansvar, og tilbyder gode arbejdsvilkår for lokalsamfundet.

Earl Grey - 35,- kr.

Sort the fra Ceylon.

Fuldmåne - 35,- kr.

Grøn te med smag af citrus og lakrids.

Tivoli - 35,- kr.

Grøn og hvid te fra Sri Lanka, med smag af jordbær og jasmin.

Kvæde - 35,- kr.

Grøn og sort te fra forårshøst med kvædeolie.

Bjergte - 35,- kr.

Grøn Cylon te / sort pekoe og blomster.



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Vin:

Hvidvin.

Wildeberg, Wild House, Sauvignon Blanc, Sydafrika	250,- kr.
Grippingslund, Solaris, Danmark	275,- kr.
La Grande Colombe, Chardonnay , Frankrig	295,- kr.
Dachs, Riesling, Tyskland	230,- kr.
1 glas	65,- kr.

Rosevin.

Grippingslund, Leon Millot rose`, Danmark	275,- kr.
Famille Bougrier, rose` D`Anjou AOP, Frankrig	295,- kr.
Patriarche Heritage rose`, Frankrig	230,- kr.
1 glas	65,- kr.

Rødvin.

Tempore, Garnacha & Tempranillo, økologisk, Spanien	250,- kr.
Boschendal Lanoy, Cabernet Sauvignon/Merlot, Sydafrika	330,- kr.
Monte Zovo Ripasso Superiore Doc, Italien	375,- kr.
Dachs, Pinot Noir, Tyskland	230,- kr.
1 glas	65,- kr.



Ægte krohygge – gennem 200 år...



Jelling Kro



Ægte krohygge ved monumenterne

Kroen var datidens kulturhus og mødested.

Før jernbanen kom til Jelling i 1894, lå centrum i Jelling omkring kroen. Her mødtes vejene fra Herning, Vejle og Horsens.

Her var datidens servicefunktioner samlet omkring en trekantet plads. Med små forretninger hen af Gormsgade.

På kroen var der: dyrlæge, bager, købmand, ølsalg m.m.

Markedsplads med kreaturmarked og tivoli.

Teatersal, keglebane og danseskole.

Der var Posthus – og post diligencen mellem Brande og Vejle kom forbi kroen. Og arresthus, når ”banditter” skulle for retten i Vejle.

Der blev afholdt sognerådsmøder, politiske møder, licitationer m.v..

Her var kro-bal og udskænkning – musikalsk underholdning.

Modeshows, kunststillinger og auktioner.



Jelling Kro 1905.



Ægte krohygge – gennem 200 år...