

## Med respekt for råvarer og natur

Nyhedsbrev fra Nymindegab Kro  
Juni 2011



Vi påskønner virkelig naturen omkring Nymindegab. Når vi har præsteret vores bedste for jer på kroen, er det omgivelserne, der giver det ekstra, som gør et ophold i Nymindegab uimodståeligt. Derfor gør vi meget for at arbejde bæredygtigt. Vi tænker os om, når vi køber ind – helst lokale råvarer, der er produceret med nænsomhed og omtænke. Mest muligt tilbereder vi selv fra bunden. Vi sylter, bager, koger og braser, og vi gør alt, hvad vi kan for at servere retter med lokalt præg. Mad, der bærer den gode smag af Vestjyllands friskhed og natur.

## Mette gi'r dig en god start på dagen

På Nymindegab Kro får du en god start på dagen. Vi har gjort morgenmaden til noget helt særligt, og overladt ansvaret for lækkerierne til Mette - vores trofaste kok gennem 10 år.

### Lokalt og hjemmelavet

Måske bliver du skuffet over, at der ikke er så mange papkarter og små plastbægre på morgenbordet, som du ser mange andre steder. Til gengæld tror vi, at du vil nyde hjemmebakket brød og hjemmelavet syltetøj. Hjemmerøget laks og hjemmebakket leverpostej. Gode lokale oste og friske mælke- og juiceprodukter.

Hver morgen gør Mette alt klar til, at du kan få en god start på dagen. Hun er morgenfrisk og lægger hele sin entusiasme i arbejdet. Velkommen til skønne morgener i Nymindegab.



**Mette er kok med særligt ansvar for morgenbordet. Hun sylter, bager og serverer nøje udvalgte lækkerier for gæsterne.**

## Sommerophold i Nymindegab

Også i år tilbyder vi et tre-dages sommerophold til en populær pris. Et ophold med plads til flotte naturoplevelser, ro og afstressning.

### 3 dage og 3 nætter inkl.

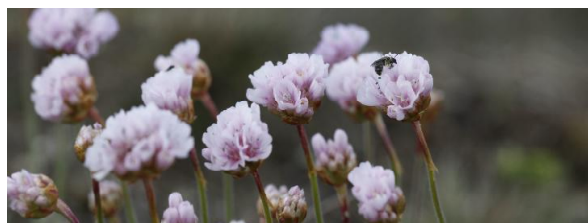
- 1 x 2-retters menu
- 1 x 4-retters menu
- 3 x morgenmad
- 1 billet til Nymindegab Museum

**Pris pr. person i dobbeltværelse kun kr. 1.590,-**

**Tillæg for enkeltværelse pr nat, kr. 200,-**

Tilbuddet gælder fra 1. juni til 31. august. Ankomst alle ugens dage dog med forbehold for udsolgte datoer.

Bestil din miniferie nu. Vi tager mod gavekort fra Danske Kroer og Hoteller.



# Æ' GAF GOURMET

Til sæsonstarten i år har vi åbnet Æ' GAF GOURMET. Det er en hyggelig lille butik lige ved restauranten. Her finder du nogle af de gode ingredienser, kokkene bruger i køkkenet. Gode



olier og krydderier. Hjemmelavede specialiteter og hjemmerøgede røgvarer. Gode vine og lokale specialøl. Friskmalet kaffe og udvalgte teblandinger. Kunsthåndværk og lokale souvenirs.

## Værtindegaven

Vi har pakket små kurve med et lækkert udvalg af specialiteter, lige til at tage med hjem eller til en påskønnelse for værtinden, når I inviteres ud.

Velkommen i Æ' GAF GOURMET.



**Fra gourmetbutikken kan du købe lidt af Nyminddegab Kro med hjem. Her sælger vi vores hjemmelavede specialiteter, specielle gourmetprodukter og souvenirs.**



## Populær kokkeskole

Kokkeskolen i vores nyindrettede lokaler er kommet flot fra start. Mange private grupper har benyttet sig af muligheden for at få en sjov og lærerig aktivitet sammen – og ikke mindst at nyde et lækkert måltid, de selv har tilberedt under kyndig vejledning.

### Teambuilding

Ligeledes har virksomheder og institutioner flittigt benyttet kokkeskolen som en nyskabelse i et kursus- og konference-



forløb. En aktivitet, der udfordrer deltagerne på nye måder og træner teambuilding. Og motivationen er altid i top, fordi resultatet af indsatsen umiddelbart kan nydes i de smagfulde lokaler.

Vores kokke og tjenere nyder altid at være værter og instruktører på kokkeskolen. Her bliver vi udfordret, kommer tæt på gæsterne og får en skarp dialog om råvarer og om vores håndværk i køkkenet.

## Åben kokkeskole

Vi arrangerer åben kokkeskole med 3 timers undervisning, hvor i laver en lækker 3-retters menu, som I nyder sammen med et par glas god vin.

Den åbne kokkeskole gennemfører vi næste gang

**den 14. september.**

Arrangementet begynder vi kl. 15.30

**Pris pr. person inkl. undervisning, menu og vin, kr. 498,-**

Bestil plads nu i receptionen.

**Både private, og medarbejdere fra virksomheder og institutioner nyder den inspirerende stemning i kokkeskolen.**

# Specialtilbud til dig, der læser nyhedsbrevet

## Et behageligt stop på turen

Nyd en tur rundt i landet og tag en overnatning på Nymindegab Kro. I juni og juli måned tilbyder vi modtagere af dette nyhedsbrev et hyggeligt

## dobbeltværelse for kun kr. 795,-.

Prisen er inkl. Mettes gode hjemmelavede morgenmad. Se forsiden.

Normalprisen er 1.095,-

Bestil plads nu inden sommerens rykind.



En god seng i et veludstyret værelse, flot udsigt og lækker hjemmelavet morgenmad. Så er I ladet op til næste dags oplevelser.

## Nye medarbejdere

Vi byder velkommen til nye medarbejdere, der nu er en del af det gode team på Nymindegab Kro:

Klaus Kristensen, Kok  
Kevin Thomsen, kokkelev  
Christina Stier, kokkelev  
Merion Træger, Assistent

## Populær jazz på Nymindegab Kro



Gode traditionelle jazzorkestre spiller glad, traditionel jazz på Nymindegab Kro. Spinning Wheel spiller for os igen den 28. august.

## Søndag den 26. juni og søndag den 28. august

Begge dage kl. 13.00 – 16.00. Vi gør søndagene festlige med tre timers happy jazz.



Vi er glade for at byde velkommen JENSENS jazz SERENADERS, der spiller den 26. juni

Vi lægger op til et par uhøjtidelige og fornøjelige eftermiddage, hvor vi satser på godt vejr, så vi kan nyde musikken og solen på terrassen. Plan B er at rykke ind i salen, hvorfra vi også har en enestående udsigt.

Under alle omstændigheder dækker vi op med en lækker frokostbuffet fra kl. 13.00 til 16.00.

## Prisen for musik og frokostbuffet er kun kr. 148,-

Dertil kan du købe koldt fadøl, vin, vand og kaffe med kage.

Velkommen til festlige søndage på Nymindegab Kro.

## 5 dage i ferieejlighed for 2.950,-\*kr.

Nyd sommeren med en ferie i en af kroens lækre ferieejligheder - kun 800 m fra klitterne og badestranden ved Vesterhavet. Her er plads til 4 personer og adgang til alle kroens faciliteter. Planlæg selv, hvilke dage i ugen, der passer bedst dog med forbehold for udsolgte perioder.



Lejlighederne har enestående udsigt til solnedgangen over fjorden og til klitterne. Der er fladskærms-TV, bordtennis og gratis trådløst internet. I kan hente gratis kaffespecialiteter, te og chokolade i hallen. I har adgang til pool/billard og bordfodbold med møntindkast og golfsimulator, som lejes på timebasis. I kan også opleve det nærliggende vandland Sea West til specialpriser. Kontakt os og reserver plads til jeres sommerferie.

**\*Prisen kr. 2.950,- dækker 5 overnatninger inkl. obligatorisk slutrengøring og miljøafgift.**

**Elforbrug afregnes med kr. 2,50 pr. kWh.**

**I kan selv medbringe sengetøj og håndklæder eller leje for kr. 65,- pr. sæt.**

Tilbuddet gælder fra 1. juni til 31. august. (Normalprisen er kr. 4.350,-. I sparer kr. 1.400,-)



# Tommy til DM i chokolade



Som en af sine sidste bedrifter i tiden som kokkelev på Nymindegab Kro, placerede Tommy sig med en fornem tredjeplads ved danmarksmesterskaberne i chokolade. Det foregik i marts måned, og opgaven var at kreere 2 dessertkager og 4 desserttallerkener med mindst 3 hovedelementer i chokolade. Det klarede Tommy så godt, at han kom på sejrsskamlen med den flotte placering. Stort tillykke til Tommy.

## Med smag af Nymindegab



Køkkenchef Ole Sepstrup Olesen er facheret af det nye danske køkken, og han ser en udfordring i at få omgivelserne omkring Nymindegab til at afspejle sig i menuerne. Her er køkkenchefens specielle opskrift på en spændende og anderledes dessert.

### Granskud - Hvid Chokolade - Hasselnød

Granmarenges, hvid chokolademousse, grangranite og hasselnød  
Opskrift til 4 personer

#### Hvid chokolademousse:

100 g hvid chokolade  
1 stk. husblas, udblødt  
1 dl æggeblommer  
1 dl fløde, pisket

#### Granskuds granite:

100 g granskud  
250 g æblemost

#### Granskuds marenges:

100 g saft fra granite  
100 g sukker  
50 g æggehvide, pasteuriseret

#### Hasselnøddetuile:

17 g mælk  
50 g sukker  
17 g lys sirup  
42 g smør  
7 g mel  
50 g hasselnøddeflager

#### Brændt hasselnød:

10 stk. hasselnødder  
1 tsk. groft salt  
4 tsk. vand

Hvid chokolademousse:

Chokoladen smeltes over vandbad, husblasen smeltes deri.

Chokoladen vendes i æggeblommerne og massen piskes til den er let afkølet. Vend fløden deri, stilles på køl til den stivner. Moussen røres glat så den kan sprøjtes op.

Granskuds granite:

Granskud og most blendes, sigtes, passeres og fryses.

Rives til granite med en gaffel.

Granskuds marenges:

Saft, sukker og æggehvide piskes til den danner bløde toppe.

Hasselnøddetuile:

Kog mælk, sukker, sirup og smør op.

Tag det af varmen og tilsæt mel og hasselnødder, blandes godt sammen. Kom massen ud mellem 2 stk. bagepapir og rul den ud i hasselnøddens tykkelse.

Bages ved 165°C i ca. 10 min.

Brændt hasselnød:

Vand og salt koges op, hældes over hasselnødderne.

Beholderen filmes og nødderne trækker 15 min deri.

Nødderne tørres og brændes med en gasbrænder.

#### Anretning:

I fire dybe tallerkener, sprøjtes 5-6 toppe af både chokolademousse og granskuds marenges, deri stikkes mindre stykker af hasselnøddetuile. Granskuds graniteen drysses henover og den brændte hasselnød rives fint derover.