



Hjertelig velkommen til Bov kro

*Vi vil gøre vores bedste for, at De får et behageligt
besøg.*

Bov Kro er i dag en familiedrevet kro, der drives af

Britta og Martin.

De har drevet kroen siden maj 2023.



Bov Kro

anno 1566

De er nu gæst på en tidligere kongelig privilegeret kro. I dag er kun 47 kroer godkendt af Rigsarkivet til at benytte kongekronen.

Bov Kros historie går helt tilbage til 1500-tallet, men faktisk er den kro, man i dag kan besøge, slet ikke den oprindelige. Den oprindelig kro brændte ned i 1847.

Under branden sagde den daværende kroejner løjtnant Dykker til brandfolkene: "Lad brænde, hvad brænde vil." Der har derfor været spekulationer om, hvorvidt det var et uheld, der forårsagede branden, eller om det var brandstiftelse fra kromandens side. I 1849 genopstod Bov Kro, da man flyttede ind i sognefogedens gamle embedsbolig, der stammer fra 1779.

Begrebet "kongelig privilegeret kro" stammer fra 1283, hvor Kong Erik Klippinge besluttede, at der skulle oprettes kroer ved de såkaldte kongeveje, samt ved de færgesteder, som de kongelige benyttede, når de rejste rundt i landet i embeds medfør.

Ved skæbnens ironi blev Erik Klippinge tre år senere myrdet i en lade i Finderup, hvor han måtte overnatte, fordi der ikke var en kro i nærheden. Lidt over 100 år senere, i 1396, besluttede Dronning Margrethe den 1. ydermere, at der på de store veje i landet, skulle være en kro for hver 4. mil og senere hver 2. mil

Bov Kro fik sine første privilegier i 1566 under kromand Nils Slaikier. Et privilegium blev tildelt til kroejeren og ikke selve kroen, og derfor skulle de fornyes, når der kom en ny kroejer til. Man kunne også søge om, at privilegiet blev videregivet til fx ens søn, der skulle overtage kroen. Kromandens løn for at tage imod de vejfarende var i første omgang lov til at brænde brændevin, brygge øl samt bage brød til salg såvel i huset som ud af huset. Derudover blev de fritaget for borgerlige ombud, herunder også fritagelse for at indkvartere soldater.

Den kgl. Privilegerede kro var kun for vejfarende. Landsbyens beboere måtte indtil 1912 ikke komme på kroen.

Dette er dog ændret. I dag er alle velkomne!

Forret

Hjemmelavet gravet laks 88,-

*Med syrnede fløde skilt med grøn olie, salat,
syltede tomat og brød croutoner*

*With separate sour cream, salad, pickled tomato
and bread crouton*

Cæsarsalat 68,-

*Hjertesalat, brødcroutoner, parmesan
og cæcardressing*

*Heart salad, bread croutons, parmesan
and cecar dressing*

Lakse rose 88,-

Røgt laks, sprød salat, rejer i dildcreme og citron

Smoked salmon, crispy salad, prawns in dill cream and lemon



Bov Kro

anno 1566

Hovedretter

Mørbradgryde 168,-

Med bacon, cocktailpølser, løg og champignon i paprikasovs, serveret m/ pommes frites eller ris.

Tenderloins of pork in paprika sauce with sausage, bacon, onion and mushrooms served with rice or French fries

Wienerschnitzel 218,-

Af kalveinderlår, ærter, brasede kartofler, og wienerdreng

Wienerschnitzel weal in breading with peas and fried potatoes

Dansk bøf – 300 g 188,-

Af hakket oksekød, serveret med bløde løg, brun sovs, hvide kartofler og rødbeder

Minced beef steak – 300 g white potatoes, fried onions and pickled beetroot

Bov Burger 148,-

Med dansk hakket oksekød, sprød salat, syltede agurker, tomat, ost, bacon, løgringe

Estragonmayo i brioche-bolle. Her til pommes frites med aioli

With Danish minced beef, crisp salad, pickled cucumbers

Tomato, cheese, bacon, onion rings,

Tarragon mayo in brioche bread. fries with aioli

Bagt Laks 198,-

Med souté af kål og grøntsager efter sæsonen,

Fiskecremesovs og danske kartofler

Salmon with sautéed cabbage with seasonal vegetables and fish cream sauce served with Danish potatoes



Bov Kro

anno 1566

Hovedretter

Herregårds bøf – 300 g	188,-
<i>Af hakket oksekød, serveret med pomfritter, ærter og bearnaisesauce</i>	
<i>Minced beef steak – 300 g with French fries, peas and sauce béarnaise</i>	
 Cæcarsalat	145,-
<i>Hjertesalat med sprød kylling, brødcroutoner, parmesan og cæcardressing.</i>	
<i>Caesar salad – romaine lettuce, crispy chicken, parmesan and croutons</i>	
 Steak bearnaise - ‘Ribeye 250g’	248,-
<i>Servers med pommes frites, stegte tomater, champignons og bearnaisesauce</i>	
<i>Steak Béarnaise ‘Ribeye’ served with pan fried tomatoes, mushrooms, French fries and sauce Béarnaise</i>	

Tilbehør

<i>Bearnaisesauce</i>	30,-
<i>Pommes frites – lille</i>	25,-
<i>Pommes frites – stor</i>	50,-
<i>Cæsarsalat</i>	30,-
<i>Aioli</i>	20,-

Desserter

Pandekager med vanilje-is 78,-
Pancakes with vanilla ice cream

Hjemmelavet vaniljeparfitt kugle 78,-
Med chokoladesovs
Vanilla parfit with chocolate sauce

Sønderjysk æblekage 68,-
Æblegrød, æblerasp, flødeskum og ribsgele
Local appel cake with whipped cream

<i>Kaffe</i>	35,-
<i>Te</i>	35,-
<i>Espresso</i>	32,-
<i>Cappuccino</i>	45,-
<i>Caffè latte</i>	45,-
<i>Irsk kaffe 2cl</i>	85,-
<i>Irsk kaffe 4cl</i>	95,-

Sæson menu

Forret

*Bagt lange med stegt majs, løg, chili,
syltede bolchebeder og fiskeskum*

Hovedret

*Farseret kylling med østershatte, romanesco,
jordskokke-pure, pom rösti og
kylling glace*

Dessert

*Hindbær chokoladekage med marcipan
Friske hindbær og sifon af hindbær*

Tre retter 348,-

To retter 298,-