



### **Gæsterne elsker menuen: Nordmors natur og mormors mad**

**Gæsterne er vilde med kombinationen af Nordmors flotteste natur og hjemmelavet, dansk mad. Det mærker de hos Gullerup Strand Kro, hvor værtsparret Stinne og Sigurd Jakobsen sikrer den gode stemning med et glimt i øjet.**

15. april 2024 kl. 05:01  
Opdateret kl. 11:09

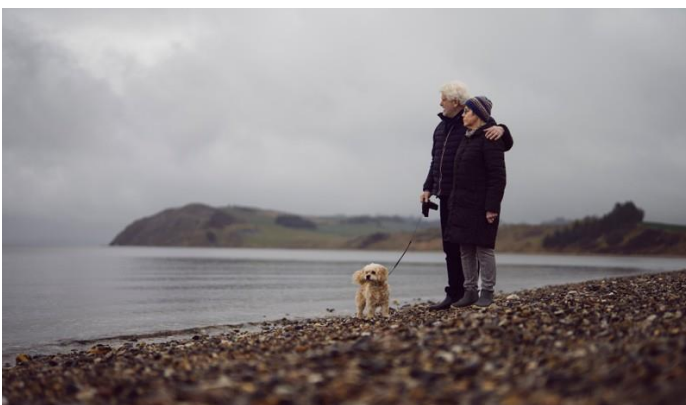
Gullerup Strand Kro har, så vidt Stinne Jakobsen ved, ligget her med udsigt over Limfjorden siden starten af 70'erne. Hun og ægtefællen, Sigurd, har drevet [kroen](#) på Nordmors sammen i 25 år.

Da den pludselig var til salg, ja så slog parret til.

Dermed gik en stor drøm i opfyldelse, og de har drevet kroen, der foruden restauranten, også har tre dobbeltværelser, sammen siden.

Med vægt på sammen, siger Stinne med bestemthed i stemmen.

Men rollerne er nu nøje fordelt. Stinne tager sig af køkkenet, og Sigurd, der er kendt blandt gæsterne for sit glimt i øjet, tager sig af alt det andet.



### **Unik udsigt over Limfjorden**

[Gullerup Strand Kro](#) ligger kun få meter fra Limfjorden på nordsiden af Mors. Her er en storslået udsigt over Hanklit og Thisted. Mange benytter sig da for eksempel også til en kortere eller længere tur på cykel eller gåben, når de er her.

- Vi kan jo også godt mærke, at det er populært at vandre og tage på cykelferie på Mors, og her ligger vi godt, siger hun og fortsætter:
- Vi har nu også en del gæster, der kommer igen og igen på grund af roen.



### Duften af klassisk mad

Det er Stinnes berømte boller, kringler og alle de gode, danske klassikere, der skaber duftene i Stinnes køkken, hvor der altid er en dagens ret på menuen.

- Wienerschnitzel er vi også altid klar med. Og jeg kan jo godt lide at lave en god gang biksemad med løg, kød, kartofler og spejlæg. Selvfølgelig med rødbeder på toppen, fortæller hun. Hun fortsætter:
- Vi er selvfølgelig også altid klar med frisksmurt smørrebrød.

En del gæster kommer også forbi, når det er sæson for ål.

- Det er meget populært, og når sæsonen for alvor kommer i gang her i den første halvdel af maj, så begynder gæsterne også at komme. Hos os får de ål ad libitum, og det er ål fra Limfjorden, vi serverer. Tilbehøret er enten stuede kartofler eller nye kartofler med persillesovs, fortæller Stinne.

Hun er også kendt for sit stjernesud med friske, pandestegte fisk, rejer og asparges. Hertil serverer hun en helt særlig hjemmelavet dressing.

- Ja, den får du altså ikke opskriften på, siger hun med et smil på læben.



### **Maden tager den tid, den tager**

Hastværk er ikke velset hos Stinne og Sigurd, for Stinne laver hver servering fra bunden.

- Vi går ikke ind for at for-producere en hel masse. Jeg plejer gerne at sige til vores gæster, at det altså tager den tid, det tager at lave maden.

### **Så mange ”gafler” giver gæsterne**

- ”Hvis du er til ål og kromad, er det et godt sted. Værten er en del af oplevelsen.”
- ”Jeg fik 3 stk. smørrebrød. Rigtigt godt og så rigeligt. Lun nordjysk krofatter, Sigurd. Vi kommer igen.”
- ”Gode priser og enorme portioner.”
- ”Absolut den bedste stegte ål, man kan få. Det tiltalte også, at det var vildål og ikke opdrættede ål. Fin og hyggelig betjening.”
- ”Vil man opleve dansk kro-kultur, skal man tage til Gullerup Strand Kro på Mors.”

De fleste synes, at det er helt ok og hygger sig i de hyggelige krostuer, mens de venter.

- Men vi har da også en del, der vælger at gå en tur først for at nyde roen og se den flotte udsigt over Limfjorden. Herfra kan man jo se både Hanklit, Hannæs, Thisted og fjordens sæler og skibe siger hun.

Et hurtigt kig på Trip Advisor og Trustpilot afslører, at gæsterne også besøger Gullerup Strand Kro for stemningen. De kommer ganske enkelt også for at blive taget imod af Stinne og Sigurd.

- Jamen vi gør da meget for at her skal være hyggeligt at komme og at de er velkomne. Det er en del af oplevelsen, og så nytter det ikke noget, gæsterne kommer til et surt ansigt, siger Stinne med et glimt i øjet.



Parret er ikke selv klar til at nyde deres otium.

- Det har været gode 25 år, og vi er begge to enige om, at vi ikke er færdige med at drive kroen, så vi bliver helt sikkert ved nogen år endnu, siger Stinne og smiler.

- Så længe de siger tak for mad, og mener det, når de har spist her, så bliver vi ved.

