10 ÅRS JUBILÆUM PRÆMDRAGERKROEN I ANS af 1839

www.AnsKro.dk

10 ÅRS JUBILÆUM PRAMDRAGERKROEN I ANS af 1839

10 ÅRS JUBILÆUM

Kære gæst,
vi kan ikke lade være med at spørge os selv: Er der virkelig gået 10 år siden vi inviterede alle indenfor for at fejre åbningen af Ans Kro? Kalenderen lyver ikke, så det må være sandt.

Dengang blev vi ganske overvældet af det helt fantastiske fremmøde. Vi havde håbet på 500 gæster. Der kom omkring det dobbelte for at ønske os held og lykke på vejen til at genetablere Ans Kro som en prik på det gastronomiske landkort og som et hyggeligt sted, hvor folk fra nær og fjern kan mødes.

Nu kan vi se tilbage på 10 år, hvor vi hver eneste dag er blevet mødt med en lokal støtte og opbakning, der er rørende. Vi er stolte over alt, hvad vi har opnået. Ikke mindst er vi stolte over, at folk fortsat kan lide, hvad vi tilbyder. Det er en stor glæde, at så mange har lyst til at besøge os igen og igen. Det motiverer os til at forsætte arbejdet med at skabe rammerne for nogle gode oplevelser for vores gæster.

Velkommen på Ans Kro.

Ida og Mikael Holland
Ketty og Frede Pedersen
Britta og Leif Møller

Stegt flæsk har været på menukortet fra første dag, og det er en meget populær ret hos kroens gæster. Det er efterhånden blevet til over 20 tons.

EN STOR OMGANG

Omkring slutningen af forrige årtusinde var midtbyen i Ans præget af flere forfaldne bygninger, der ikke ligefrem pyntede i bybilledet. Adressen Vestre Langgade 5 var ingen undtagelse. Her lå der en udslidt og forpint bygning, der efter mange ejerskift og begrænset succes i den grad trængte til en kærlig hånd.

I foråret 2000 erhvervede Ketty og Frede Pedersen i fællesskab med Britta og Leif Møller Ans Kro. Ida og Mikael Holland blev hyret til at stå for den daglige drift af Ans Kro. Siden er værtsparret blevet en del af ejerkredsen.

Da bygningerne blev overtaget var det med en forståelse for, at der skulle drastiske midler til. En totalrenovering fra kælder til kvist blev sat i værk. Det udvendige murværk blev sandblæst, vandskuret og malet i den karakteristiske røde farve. Alle vinduer blev udskiftet, og kroen fik nyt tag med kviste, der bragte lys og plads ind på de nye værelser til overnattende gæster på 1. sal.

Januar 2000

Januar 2000

Januar 2000

Februar 2000

Ans Kro er så godt som solgt

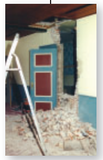
Leif Møller og Frede Kjærgaard Pedersen er ved at få det sidste på plads. Kroen skal være et godt mad-

Ans Kro, og man har allerede nu sat sig på snemet, Ans Kro A/S.

Fredag fortalte vi, at kræmjer Magnus Hansen var nødt til at lukke sin forretning i Ans. Det var begrundet i, at Leif Møller og Frede K. Pedersen har arbejdet med at finde en ny ejer. Han er ikke i tvivl om, at der fortsat er brug for en kro i Ans. Ikke som spisested og som et sted med mode- og fødevarer.

Det er meningen, at Ans Kro A/S vil ansætte en dygtig mand til at passe kroen.

April 2000



Indvendigt blev der etableret en hall i indgangspartiet, en moderne reception og tre restaurationsrum til spisende gæster og selskaber. Og så blev krostuen flyttet til den gamle rejsestald med egen indgang og egne toiletfaciliteter.

Ambitionen om at skabe et af Midtjyllands bedste spisesteder krævede et moderne køkken i topkvalitet med gode hjælpemidler og mulighed for korrekt opbevaring og forarbejdning af råvarer. Kok og krovært Mikael Holland fik, hvad han bad om. Og siden har han og staben af dygtige medarbejdere leveret resultater på det gastronomiske område.

April 2000

April 2000

April 2000

April 2000

Maj 2000

GLÆDE VED ARBEJDET

En dag i dag er Ans Kro kendt over alt som et spisested, hvor der bliver lagt vægt på at skabe den gode smag til stor glæde for de mange gæster. De fysiske rammer gennemgik en stor forandring, men stemningen og standarden var også som forvandlet fra første dag. Ingen var i tvivl om, at det var en helt ny Ans Kro, der den 7. juli 2000 åbnede op for de første gæster.

Maj 2000

Maj 2000

Maj 2000

Juni 2000

Når man brænder for sit håndværk og trives ved udfordringer, så er værtsrollen et drømmejob. På trods af lange dage og en ny hverdag i spidsen for Ans Kro nød Ida og Mikael hvert sekund de første år. Det gør de stadig. Og når de daglige opgaver skal løses, så er det efter de samme dyder som for 10 år siden.

Det handler fortsat om ydmyg tilgang, der inkluderer fokus på de mindste detaljer og hårdt arbejde. Den opskrift har været en succes, da driften af Ans Kro alle år har givet et godt resultat. For alle involverede har det været en stor oplevelse at være med helt fra starten. Det er en helt speciel fornemmelse at have bygget noget op fra et nulpunkt til der, hvor Ans Kro er i dag.

Ans Kro er et hyggeligt, charmerende og eksklusivt spisested, der sørger for at gæsterne får en god oplevelse hver gang. Sådan er det i dag. Sådan bliver det også i morgen og fremover.

Juli 2000

KENDTE KLASSIKERE

Et besøg på Ans Kro kan være en udfordring. Der er meget at vælge mellem. Men for nogle af de faste gæster er der ingen tvivl. Det skal være stegt flæsk med persillesauce. Maden skal laves af Mikael, og den skal serveres af Ida. Sådan er der mange, der helst vil have det. Et besøg på Ans Kro er præget af faste rammer og genkendelsens glæde, når det danske køkken bliver præsenteret i sit traditionelle udtryk. For eksempel i form af klassikere som Dansk Bøf med bløde løg og rødbeder og Stegt Ål med stuvede kartofler. Naturligvis friske ål, der er fanget i Tange Sø.

Det behøver ikke at være fornemt på Ans Kro. For Ida og Mikael kommer gæsternes ønsker i første række. Selvom vi befinder os i starten af et nyt årtusinde, hvor det nye, moderne og innovative hersker og forandringer for nogen ikke kan ske hurtigt nok. Så for værtsparret er der en dyb overbevisning om, at gæsterne skal have mulighed for at få det måltid, de har lyst til, så der er altid kendte klassikere på menukortet. Mange gæster efterspørger traditionelle danske retter, så det skal de kunne få på

Ans Kro. Det skal der altid være plads til. Kroparret har respekt for gæsterne.

For en erfaren og dygtig kok handler det grundlæggende ikke om, hvad man laver. Det centrale er, hvordan man laver det. Hos Ans Kro er maden på din tallerken et resultat af en proces, der altid har udgangspunkt i et godt håndværk og friske råvarer.

Kartofler af høj kvalitet fortjener en delikat ledsager. For eksempel en god, gammeldags persillesovs lavet fra bunden. Der er de sidste 10 år lavet over 8.000 liter i køkkenets gryder.

MERE END EN KRO

Nutidens Ans Kro har selvfølgelig et frokostkort, hvor retter som Flæskæggekage og Stjerneskud står ved siden af lette frokostanretninger, samt smørrebrødsfavoritter som Dyrlægens Natmad og Roastbeef med peberrodssalat. De gammeldags fristelser går dog hånd i hånd med et vælg af andre muligheder en moderne kro rummer.

Ans Kro afholder for eksempel også mange receptioner for virksomheder, der også benytter sig af projektor, lærred og

anden teknologi, når de skal holde møde, undervisning eller konference. Hertil tilbydes der for eksempel kaffe med de berømte hjemmebagte småkager, mens andre foretrækker én af de fire faste buffeter. Der er dog altid mulighed for at sammensætte sin egen favoritkombination. Det gælder også selskaber, hvor der er et vælg af forskellige muligheder, når det gælder forretter, hovedretter, dessert og natmad. Mange vælger også at holde selskab i eget hjem, og i den forbindelse bliver Ans Kro flittigt benyttet som madleverandør.

Samtidig har Ida og Mikael defineret fire lækre festmenuer og to gourmetmenuer, der altid er en stor succes. Et velassoreret vinkort og et imponerende udvalg af andre drikkevarer gør det nemmere at lave det perfekte arrangement. Desuden har Ans Kro samtidig et stort netværk af leverandører, der vil gøre alt for at netop dit arrangement bliver vellykket. For eksempel har Ans Kro stor erfaring med at arrangere levende musik til fester og selskaber.

Der er altid god stemning. Alle borgere i Ans og omegn sætter deres kryds på Ans Kro. I hvert fald en gang i mellem, når kroen fungerer som valgsted.

Ans Kro tilbyder moderne mødefaciliteter, der kan bruges til mange formål. Der er for eksempel projektor, lærred og internet til rådighed.

NØJE UDVALGTE RÅVARER

Fjæsing – havets hugorm. Fisken er Nordeuropas giftigste, men den spises mærkeligt nok sjældent i Danmark, hvorimod det er en delikatesse i Sydeuropa. Kødet er fremragende.

En gammel talemåde lyder: "Vis mig dine leverandører, så skal jeg fortælle dig, hvordan du er." Sådan er det i mange brancher. Ans Kro vil gerne vise leverandørerne frem.

Gennem mange år er der etableret et tæt og respektfuldt forhold til de faste leverandører, der sørger for råvarer til køkkenet. At lave mad handler i sidste ende om at få den gode smag frem, og det drejer sig i høj grad om at finde de rigtige råvarer. Det handler om at finde nogle leverandører, der går lige så meget op i deres metiér, som Ans Kro gør. Der skal være en passion for det, man arbejder med. Så viser erfaringen, at kvaliteten følger med ambitionerne gennem sund selvkritik og en konstant lyst til udvikling og fornyelse.

Før en ret bliver serveret for kroens gæster, er den blevet tilberedt i køkkenet med udgangspunkt i råvarer, der er nøje udvalgt af køkkenchefen. Så er der styr på hele processen.

At drive en kro med en høj standard handler også om at møde op i Havnens Fiskehus i Århus klokken 06 om morgenen for at finde de bedste fisk. Når gulerødder og rodfrugter skal skaffes, så bliver Tange Frilandsgartneri besøgt, og det samme gælder for

Hinge Mejeri, når der for eksempel er brug for smør og ost. Frugt og grønt bliver udvalgt hos Gartnergården i Silkeborg. Kødet kommer fra Michael Kød i Viborg. Og sådan kan man blive ved. For Mikael vil vide, hvad der kommer ind i køkkenet.

Mikael har styr på, hvad der bliver brugt i madlavningen. For eksempel bliver persillen dyrket i egen urtehave.

VINKÆLDER I ØJENHØJDE

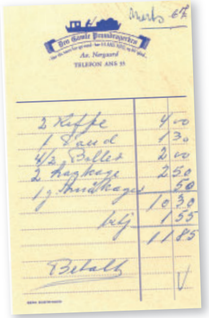
åde Ida og Mikael har interesse for vine. Gennem årene er der blevet opbygget en imponerende samling af specielt rødvine i forskellige genrer og prisklasser. Vinkortet på Ans Kro bærer også præg af en stor viden på området, da det er tilpasset menukortet. Når maden, drikkevarerne og stemningen går op i en højere enhed, så får gæsterne en god oplevelse.

Kroparrets store passion for vine resulterede i en investering i optimale forhold for opbevaring. Midt i restaurenten placerede de en fuldt udstyret vinkælder i niveau. Med glasvægge har kroens gæster fuldt udsyn til herlighederne, og det er meget populært. Den meget utraditionelle løsning kom Ans Kro frem til i samarbejde med den lokale virksomhed Vintagekeeping og GeoThermal Power.

Som de første fik Ans Kro en vinklimaløsning, der er baseret

på jordens energi. Kort fortalt er der boret et 24 meter langt hul skråt ned i jorden. Her er der ilagt slanger, der fører 1.000 liter vand frem og tilbage hver time. I den proces sker der en nedkøling, der sikrer den ønskede rum- og flasketemperatur på 14,5°. Fredag den 17. oktober 2008 kunne Ans Kro præsentere verdens mest energibesparende og miljørigtige løsning på området for opbevaring af vin. Energiforbruget udgør omkring 1% af en løsning med konventionel teknologi. Der er plads til omkring 1.000 flasker i vinkælderen, der kan styre luftfugtighed, ikke afgiver varme til rummet omkring og er fuldstændig lydløs. De årlige driftsomkostninger er omkring 30 kroner. Det gavner miljøet. Men vigtigst af alt, så gavner det vinen.

Ida er specialisten på vin, og der er kvalitet i alle prisklasser. Lige fra Husets rødvin, 2007 DA Cabernet Sauvignon, Domaine Astruc, til en Bordeaux 1988 Château Brane Cantenac, 2. Cru Classé.



I marts 1967 kom man langt for små 12 kr. Det rakte det til 2 gange kaffe, 1 vand, 4 halve boller, 2 stykker lagkage og småkager på Ans Kro. Bemærk betjeningen er specificeret i en særkilt post til 1,55 kr.

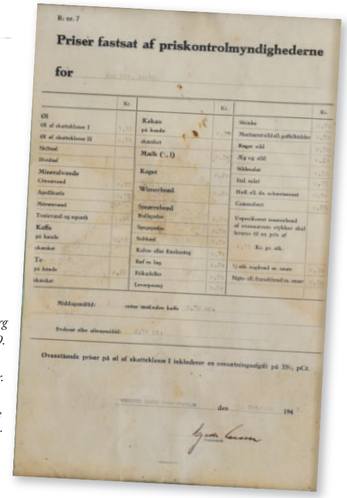
PRAMDRAGERKROEN

Allerede i 1399 findes der omtaler af Ans, så det er en ældgammel by. På grund af høje bakker til den ene side og Gudenåen til den anden side var det naturligt at anlægge veje i de flade lave områder. Ved Ans var der langt tilbage i tiden et vadested over åen, og derfor var der flere veje, der krydsede her. Kroens historie kan spores helt tilbage til omkring 1640.

I 1821 flyttede en driftig mand ved navn Anders Finderup til byen, og så kom der gang i forretningslivet og udbygningen af Ans. Han havde et helt usædvanligt handelstalent, der blandt andet betød et køb af den gamle stråtækte kro, som lå på hjørnet af Vestre Langgade og Ansvej. Det varede ikke længe før kroens lokaler var for små, så i 1831 købte Finderup Ansgaard og flyttede kroen dertil. På samme tidspunkt kom der for alvor gang i pramfarten på Gudenåen. Finderup havde 18 pramme, der fragtede alle slags varer fra Silkeborg til Randers. Omkring 1839 lod han en ny kro opføre på hjørnet af Vestre Langgade og Teglgade. Det er den samme bygning, hvor Ans Kro den dag i dag er placeret. Det var for den tid en stor flot kro med tilhørende stor rejsestald med plads til mange heste. Over årene er der foretaget mange forandringer.

En kaffepunch kunne i 1899 købes for 10 øre, og så administrerede man selv brændevinsflasken. Dengang var 1 krone i dagløn meget almindelig. Halvtreds år senere kostede en snaps 1,40 kr., og en øl var samme pris. Fra begyndelsen af 1920'erne blev kroen frataget spiritusbevillingen og fik den først igen i 1945.

De sidste 100 år har kroen haft 14 ejere. Siden år 2000 har Ans Kro A/S ejet Ans Kro. Ejerkredsen består af Ida og Mikael Holland, Ketty og Frede Pedersen og Britta og Leif Møller.



Kontrolmyndighederne i form af Viborg Amts Prisudvalg havde en hel del at sige i 1949.

Alle priser blev fastsat for både mad og drikkevarer.

Dengang kunne man for eksempel bestille et stykke smørrebrød med rullepølse eller leverpostej til den nette sum af 50 øre.

Omkring 1915

Omkring 1960

Omkring 1965

1989

1992

1999

2000

2010

10 ÅRS JUBILÆUM PRÆMDRAGERKROEN I ANS af 1839

ATTRAKTIV ARBEJDSPLADS

Ambitionen om at skabe de perfekte rammer for en god oplevelse for gæsterne kræver slid og finesse. Når du gæster Ans Kro kan du være sikker på, at der er mange, der har gjort sig umage for, at du kan nyde besøget. I dag kan en kro ikke fungere kun ved hjælp af et værtspar. Man kan ikke klare alting selv. Der er brug for dygtige medarbejdere, der er klar til at levere en indsats. Sådan er det på Ans Kro, hvor kokke, tjenere, opvaskere, rengøringsassistenter og en gårdskarl udgør et sammentømret team.

For mange er det en arbejdsplads, og nogle har været med siden starten. For andre er det en kombination af et job og en uddannelse, der også involverer ophold på skole, hvor der er teori på skemaet. På Ans Kro går man først og fremmest til den med praktisk arbejde. Sådan lærer man bedst håndværket. For Ida og Mikael er det afgørende, at de unge har styr på teknikken, men det vigtigste er deres indstilling til arbejdet. Hvis man har lyst til at lære og mod på at kaste sig ud i det, så får man hurtigt lov til at arbejde selvstændigt. Frihed under ansvar giver resultater, og Ida og Mikael tror på, at det kan betale sig at vise tillid og belønne loyalitet. Det er alt sammen med til at gøre Ans Kro til en attraktiv læreplads og arbejdssted.

Råvarerne bliver forarbejdet i køkkenet. Der skal skrælles, hakkes, snittes og meget mere. I de 10 år er der for eksempel brugt mere end 2 tons rødbeder.

KREATIVT KØKKEN

Det faste menukort er kendetegnet ved kendte klassikere som for eksempel Engelsk Bøf med bløde løg, surt og sødt, Chateaubriand med rødvinssauce og Lammekoteletter på rosmarinspyd med Lammeglace, der supplerer de traditionelle danske retter. Men der er også andet, der kan få tænderne til at løbe i vand. For eksempel kan vegetarerne glæde sig over muligheden for Selleritournedos, mens de fiskeelskende gæster for eksempel kan nyde Meuniérestegt Rødtunge.

Der er dog også plads til de eksperimenterende og mere moderne madkreationer, når der hver eneste måned bliver sammensat en helt ny menu. På den måde bliver gæsterne introduceret for noget anderledes og spændende, der udfordrer en statisk definition på en god, gammeldags kro. Månedens menu består altid af en kombination af retter, der tager udgangspunkt i årstidens bedste varer, der bliver sat sammen på en kreativ og velsmagende måde.

Troldkrabbeklør smager fantastisk og er proppet med protein. Troldkrabben ligner fuldstændig en ægte krabbe, men tilhører faktisk slet ikke krabbefamilien. I Danmark lever den kun i dybt, koldt vand i Skagerrak.

Den finere madlavning er også repræsenteret ved et fast gourmetarrangement, hvor en menu på fem retter med seks nøje udvalgte vine, der skaber en uforglemmelig totaloplevelse for alle sanser. Det kræver at man arbejder omhyggeligt med detaljerne, kender sine råvarer og er dedikeret til at lave alt fra bunden.

Det kræver planlægning og forberedelse. For eksempel når Mikael går i gang med sin meget populære Hummer Bisque. Hummerskallerne tørres i ovnen i ca. 8 timer. Så knuses de til pulver og ristes af i hed olie og smør med masser af grøntsager. Herefter tilsættes hvidvin og fiskefond, som først koger i 20 minutter og dernæst hviler i 20 minutter. Til sidst sigtes det og reduceres til en passende smag.

MED I DET FINE SELSKAB

Maden på Ans Kro smager. Det mener de faste gæster, og det gør kroparret glade og stolte. Hvordan Ans Kro i det gastronomiske miljø bliver bedømt betyder mindre. Men det var alligevel med en vis stolthed, at Mikael i 2003 modtog optagelse i organisationen Féderation Cuisinier

Exclusive D'Europe. Kort fortalt betyder det, at Ans Kro blev optaget i det fornemme selskab af spisesteder i Europa.

Udnævnelsen fandt sted ved et højtideligt arrangement på Schackenborg Slotskro i Møgeltønder, hvor blandt andet Hans Kongelige Højhed Prins Joachim var med. Han er mangeårigt æresmedlem. Federation Cuisiner Exclusive d'Europe har bestået siden 1972. Det er en verdensomspændende gastronomisk organisation i 68 lande. Selve begivenheden var en stor oplevelse, men den helt store glæde var, at optagelsen i det fine selskab var et stort skulderklap. Det giver motivation og lyst til at forbedre sig. Dengang var det kulminationen på mange timers hårdt slid for at sikre konstante kvalitetsløft for en nystartet kro. Men samtidig forpligter det også, og når et attraktivt niveau først er nået, så er der ingen vej tilbage. Siden udnævnelsen har Ida og Mikael fortsat og forbedret den allerede høje standard.

Tilbage i 2004 modtog Ans Kro også Nordeas Erhvervspris på 10.000 kroner. Den besluttede ejerkredsen at give videre til Foreningen Russiske Feriebørn. Siden da er det blevet en god tradition at børnene kommer forbi Ans Kro til et måltid mad, når de er i Danmark hvert andet år.

HYGGELIG ATMOSFÆRE

Gæsterne skal føle sig velkommen på Ans Kro, og så skal de have en oplevelse, der gør, at de vil anbefale et besøg til andre. Sådan skaber man et godt ry, og sådan får man faste kunder.

En god oplevelse handler ikke kun om mad og drikkevarer. Det handler også om service, og her står Ida i spidsen, når den høje standard skal sikres. En mangeårig erfaring i tjenerfaget gives videre til de unge tjenere, der optræder med stor selvtillid og tryghed. Det er med til at give en god og positiv stemning i restauranten og festlokalerne.

Indretningen er præget af et ønske om at skabe en intim og hyggelig atmosfære med afdæmpede farvekombinationer, råhvide duge og bestik, tallerkner og glas, der ser ud og føles som kvalitet. En speciel detalje er de smukke flakoner, mellemlægsservietter, der bliver til med hjælp fra lokale Anne Lise Østergaard, der i

mange år har hæklet dem for kroen. Det giver alt sammen rum til en uhøjtidelig og umiddelbar kontakt til gæsterne, der altid bliver mødt af en professionel og imødekommende tjener med overskud til smil og et glimt i øjet.

Der er ikke overladt noget til tilfældighederne. Det betyder noget for den samlede oplevelse, hvilken tallerken du spiser af, hvilket glas, du drikker af, og hvilken dug, der er på bordet. Du skal sidde på en ordentlig stol, så du får lyst til at fortsætte en hyggelig samtale med venner, familier og kolleger under og efter maden.

SUVERÆNE SELSKABER

De store begivenheder i livet bliver ofte markeret med et festligt arrangement, der for altid vil blive husket af familie, venner, kolleger og andre, der er tæt på. Derfor er det altafgørende, at man med ro i sindet kan give opgaven til nogle, der kan håndtere den på en succesfuld måde. Det gælder for eksempel konfirmationer, runde fødselsdage, barnedåb og ikke mindst bryllupper.

Ans Kro er en erfaren, solid og servicemindet partner, når livets højdepunkter skal fejres. Her bliver der gjort alt for, at du kan koncentrere dig om at nyde dagen. Planlægningen starter altid i god tid, og du er i gode hænder. Mange har specielle ønsker, og de bliver efterkommet efter bedste evne. I sådan en situation er Ans Kro kendetegnet ved en høj grad af fleksibilitet, der skaber en tæt relation til selskabets vært og en forståelse for arrangementet. Ida og Mikael sørger altid for at skabe en løsning, der imødekommer dine behov.

Connie og Carsten valgte Ans Kro, da de ville have et uforglemmeligt bryllup. De blev ikke skuffede. Det blev en fantastisk dag uden slinger i valsen.

Mange foretrækker at overlade det meste til Ans Kro. Det gælder bordopstilling, opdækning, valg af menu og drikkevarer, samt booking af musik. Med hensyn til mad er der skræddersyede løsninger til disposition i form af fire festmenuer, to gourmetmenuer og fire buffeter. Du kan også sammensætte din egen menu fra et stort fast udvalg af forretter, hovedretter, desserter og natmad.

Andre har et specielt og unikt ønske, og det forsøger Ida og Mikael altid at efterkomme. Det er din fest, og det er dig, der betaler. Så skal du også have, hvad du har lyst til.

Til Connie og Carstens bryllup blev der serveret rosastegt krondyrmørbrad med svampetimbale. Hertil ristede friske majs, ovnbagte tomater og friske bær, samt gulerødder og nye danske asparges.

HER KAN DU SLAPPE AF

Det idylliske Midtjylland er et besøg værd, og her tilbyder Ans Kro overnatning i ét af de syv hyggelige og velindrettede dobbeltværelser på 1. sal, der naturligvis har aircondition, minibar, TV/parabol, adgang til Internet, eget toilet og bad.

Alle værelser på Ans Kro er udstyret med minibar.

Her bliver blandt andet rejsende medarbejdere indlogeret, når deres arbejdsgivere dels vil forkæle dem, samt være sikre på, at de friske og veludhvilede er klar til dagens udfordringer efter en solid og ernæringsrig morgenmad.

De overnattende gæster nyder godt af den rolige og hjemlige atmosfære på Ans Kro, så der er energi til en udflugt til én af de mange attraktioner i området. Den smukke natur strækker sig langs Gudenåen og omkring hele området fra Ans mod Kongensbro til Silkeborg og alle søerne. Måske frister et besøg på Elmuseet i Tange, en tur med Hjejlen eller indkøb på gågadernes butikker i Silkeborg eller Viborg.

På opfordring har Ans Kro etableret et velfungerende samarbejde med lokale golfklubber, så du kan kombinere en tur på banen med en lækker tre-retters menu, samt overnatning. I aftalen indgår én greenfee til Tange Sø Golfklub, Randers Golfklub, Viborg Golfklub, Hammel Golfklub, Silkeborg Golfklub og Hjarbæk Golfklub.

Hvis du vil blande forretning og fornøjelse i det midtjyske, så er Ans Kro et oplagt valgt til overnatning.

Ans Kro har greenfee aftaler med mange af de omkringliggende golfbaner.

MENNESKER MØDES

Mange af de gamle effekter fra kroens historie er med til, at skabe en hyggelig atmosfære på Cafe Stalden

En kro er ikke en kro uden en rigtig krostue. Her kan man få en snak over en kop kaffe, en øl eller en af de mange andre flydende fristelser. Her mødes mennesker fra nær og fjern, og der er altid en hyggelig atmosfære, når små og store begivenheder bliver vendt og drejet i venskabelig samtale.

Krostuens navn er Cafe Stalden, da den er etableret i den gamle rejsestald. Lokalerne er gennemmoderniserede, og du kan sætte dig i en almindelig stol, bløde lædermøbler eller i baren. Cafe Stalden er diskret adskilt fra resten af Ans Kro, og der er egen indgang og egne toiletfaciliteter. På den måde er det en lille oase, hvor der blandt andet er et frirum for forfulgte rygere, terningspillere og alle, der har lyst til at hygge sig.

Mange samles her inden et besøg i restauranten, mens det også er en oplagt mulighed at nyde en Irish Coffee eller andet til halsen efter et måltid på Ans Kro. På Cafe Stalden er alle velkommen, og der er altid smil og grin, glade dage, skøre historier og en dejlig samling af forskellige mennesker, der nyder selskabet i de hyggelige omgivelser.

10 ÅRS JUBILÆUM

Ans Kro

PRAMDRAGERKROEN I ANS af 1839