

Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Fredag d. 20. marts 2020 kl. 18.30

Lørdag d.18 april 2020 kl.18.30

Lørdag d.5 september 2020 kl.18.30

Cremet fiskesuppe tilsmagt med safran

Dampede linemusliner (Blåmusling)

Rillette af varmrøget laks

Rørt med dild og creme fraiche

Islandsk laks a la Bellevue

Tilsmagt med sennep og citron

Pil selv rejer

Med mayo og citron

Kogte Jomfruummer naturel

Dips: Sauce verte – Madeira dressing - Aioli

Kogte krabbeklør naturel

Dips: Sauce verte – Madeira dressing - Aioli

Lav tempereret torsk

Creme af fermenteret hvidløg – dild olie – salater & urter

Rørt skaldyrs salat (rejer-krabbe-søtunge) med pasta

Ristet rug med cremet stenbiderrogn

Grillet tun

Med Soya sirup og ingefær

Gedde souffle med skovsyre sauce

Årstidens salat med kerner & Croutoner

Kål salat med nødder & æbler

Hjemmebagt koldhævet brød og smør

Kr. 379,-

Tilvalg:

Ostetallerken med udvalg af danske gårdoste kr. 88,-

Dessert – Gateau Marcel med hjemmelavet is/coulis & bær kr. 78,-



Bordbestilling på tlf. 86870177 eller kongensbro@kongensbro-kro.dk

Kongensbro Kro, Gl. Kongevej 70, 8643 Ans By, www.kongensbro-kro.dk