

# Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Lørdag d. 27. Juni 2020 kl. 18.30

Fredag d.14 August 2020 kl.18.30

Lørdag d.19 september 2020 kl.18.30

Fredag d. 25 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 Jomfruhummer 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 soufflé 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](mailto:kongensbro@kongensbro-kro.dk)**

Kongensbro Kro, Gl. Kongevej 70, 8643 Ans By, [www.kongensbro-kro.dk](http://www.kongensbro-kro.dk)

