

Vildtaften på Kongensbro Kro

Lørdag d. 24. oktober, Lørdag d. 7. november
2020 kl. 18.00



Kom og få en helt vildt smags oplevelse

Det er igen blevet højsæson for det danske vildt
Så igen i år står holdet af kokke klar med årets vildtoplevelse
Vi gentager succesen og pynter i efterårets farver og levende lys
Personalet vil sørge for en professionel og hyggelig servering

Køkkenchefen vil præsentere følgende 5 retters gourmet menu

Cremeret skovsvampe suppe tilsmagt m/ sherry confiteret kråser – ristede svampe – hasselnød – trøffel - koldhævet surdejsbrød

Sprængt og let røget fasanbryst – jordskokker pickles – confiteret selleri – safran syltede perleløg skaller – selleri puré – svampe mayo – brunet smør- koldhævet surdejsbrød

Rosa stegt krondyr ryg vendt i glace - nødder – urte crunch – braiseret bov m/ indkogt fløde og brown ale – friteret grønkål – muset gulerod/puré – glace

Camembert frit m/ hyben kompot – rom syltede bær – hj. lavet knækbrød

Tarte tatin – vanilje is tilsmagt med cognac – æble chips

Kun kr. 399,- pr. couvert

Grand Cru vin-menu

1 gl. hvid – 1 gl. rød til Mellemret - 1 gl. rød til hovedret – 1 gl. æble is vin til ostene – 1 gl. dessertvin

Pris kr. 379,- pr. couvert

Bordbestilling nødvendigt på

86 87 01 77 eller kongensbro@kongensbro-kro.dk

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

