

Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Lørdag d. 16. januar 2021 kl. 18.30

Lørdag d. 6 februar 2021 kl. 18.30

Lørdag d. 6 marts 2021 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 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

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

