

# Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Fredag d. 7 Maj 18:30

**Cremet fiskesuppe tilsmagt med safran**

**Dampede linemusliner (Blåmusling)**

**Rillette af varmrøget laks**

Rørt med dild og creme fraiche

**Tatar af fersk og røget islandsks laks**

med grov sennep og citron

**Pil selv rejer og citron**

**Siciliansk fiskesalat**

med soltørrede tomater, oliven og artiskok

**Lav tempereret torsk**

creme af fermenteret hvidløg – dild olie – salater og urter

**Jomfruummer som pil selv**

**Rørt skaldyrs salat**

**Grillede Argentinske kæmpe rejer**

med rød piment & tagliatelle i flødesauce

**Grillet tun**

Med Soya sirup og ingefær

**Ole Andersens gedde soufflé med skovsyre sauce**

**Dips: sauce verte – Madeira dressing – Aio li – hjemmelavet mayonnaise -**

**Spæd salat med kerner og croutoner**

**Hjemmebagt koldhævet brød og smør**

**Kr. 398,-**

Bordbestilling nødvendigt på tlf. 86 87 01 77  
Eller send en mail [kongensbro@kongensbro-kro.dk](mailto:kongensbro@kongensbro-kro.dk)

Kongensbro Kro  
Gl. Kongevej 70, Kongensbro  
8643 Ans By

[www.kongensbro-kro.dk](http://www.kongensbro-kro.dk) . [kongensbro@kongensbro-kro.dk](mailto:kongensbro@kongensbro-kro.dk)

