

Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Fredag d. 3 september 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

Jomfruhummer 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

Kongensbro Kro
Gl. Kongevej 70, Kongensbro
8643 Ans By

www.kongensbro-kro.dk . kongensbro@kongensbro-kro.dk

