

# Vildtaften på Kongensbro Kro

Lørdag d. 9. oktober & Lørdag d. 23. oktober  
18:30



## 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

Skovens vilde svampe som con somme  
Svampe pure – sprød kugle med vildsvin  
Hjemmebag og rosmarin creme

\*\*\*\*

Ole Andersens signatur ret:  
Gedde soufflé i med skovsyre sauce revet trøffel

\*\*\*\*

Ande terrin  
Pistacie – andelever mousse – syltet kumquats – svampe mayonnaise – balsamico  
brombær – frise og urter

\*\*\*\*

Rosa stegt dansk kronstyr  
Butterdejs indbagt ragout – selleri pure – ribs og rosenkål – vildt sky

\*\*\*\*

Salad chevre chaud

\*\*\*\*

Blommer i madeira  
Bagte blommer – hvid chokolade – marengs – citron verbena

**kr. 399,- pr. couvert**

*Bordbestilling nødvendigt på*  
86 87 01 77 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)

