

# Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Båden ligger til land kl. 18:30. Derefter får i en lille servering ved bordet, imens køkkenchefen fylder båden med et hav af fisk og skaldyr.

## Bord servering:

Risotto med hummer og kammusling – trøffel og parmesan

## På buffet:

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

lynstegt tun med soja og wasabi

Dips: sauce verte – Madeira dressing – aioli – hjemmelavet mayonnaise  
Hjemmebagt koldhævet brød og smør

## Pris pr. person Kr. 439

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)

