

Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Fredag d. 9 september
Fredag d. 30 september

Kl. 18:30

Kongensbro Kro's store flotte fiskebord

- ❖ Moules Marinières – hvidvinsdampede lineblåmuslinger med urter
- ❖ Kroens Bouillabaise med havest fisk og skaldyr
- ❖ Kogte jumfruhummerhaler med tomatiseret og krydret mayonnaise
- ❖ Bruchetta med cremet lakserilette
- ❖ Køkkenchefens vestkystsalat med danske blæksprutter, kammuslinger, porrer og masser af friske krydderurter i olie/eddike
- ❖ Hjemmerøgede ”pil selv rejer”
- ❖ Kogt laks Bellavue
- ❖ Bagt kulmulefilet på bund af årstidens grønt
- ❖ Danske blæksprutter i sprød tempura-dej
- ❖ Hellefisk på ristet toastbrød
- ❖ Gabbas pil pil – store rejer gratineret i hvidløg
- ❖ Cheviche af tun med sesam og lime
- ❖ Torskekæber Florentine – spinat – bechamel og prima parmesan
- ❖ Linguine pasta Alle Vongole – Pasta med muslinger
- ❖ Salater – kartofler og nybagt surdejsbrød med smør
- ❖ Forskellige kolde saucer - Aioli – urtemayonnaise , skaldyrsdressing og sauce tatar



Pris pr. person Kr. 489,-

Bordbestilling nødvendig 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

Vi tager forbehold for prisændringer.

