

Fisk & Skaldyrs-aften på Kongensbro Kro

Fredag d. 18 september

Kl. 18:30

Kongensbro Kro's store flotte fiskebord

Dampede linemuslinger
Store sø kogte rejer
Røgede rejer
Jomfruhummerhaler
Gratinerede grønne muslinger
Vol au vent med reje sauce og urter
Stegt knurhane med kapers og løgkompot
Bagt kulmulefilet med syrlig chiffonade
Bruchetta med røget laksetatar
Blinis med løgrom og pisket cremefraiche
Koldrøget laks med saltet agurk
Lobster roll med japansk mayo
Dansk sprutter i tempura
Spansk torske krokerter
Tun ceviche
Årstidens salat
Hertil kolde saucer - Aioli – urtemayonnaise, skaldyrsdressing og sauce tatar
Hjemme bagt surdejsbrød med smør

Pris pr. person Kr. 595,-

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

Vi tager forbehold for prisændringer.

