

*Velkommen til  
Nybro  
Kro*



*Menükort*

# Kære gæst

Velkommen til Restaurant Nybro kro og et lille kig ind i vores a la carte kort. Restaurant Nybro kro har igennem de seneste år gennemgået en større renovering og ombygning så den i dag fremstår, som attraktivt udflugtsmål, med en hyggelig restaurant og en gårdhave der summer af miljø. Restauranten har plads til 64 selskabsgæster og hen imod 80 a la carte gæster.

I år 2000 modtog Restaurant Nybro kro, Gladsøe kommunes forskønnelsespris for arkitektonisk bevarelse af den gamle bygning. Det er vi meget stolte af og glæder os meget over de fine tilkendegivelser vi dagligt modtager fra vore mange glade gæster.

Vi har siden starten af 1989 stille og roligt forsøgt at udvikle kroen til det vi med stolthed mener at kunne fremvise i dag. I denne mappe vil De kunne finde menuforslag til Deres besøg. De vil ligeledes kunne sammensætte Deres helt egen menu fra vores aftenmenukort, som vi løbende udskifter hver måned.

Vi gør opmærksom på at vi og vort personale bestræber os på at holde en høj kvalitet på vores mad og sætter en ære i at kunne yde Dem den bedste service. I den anledning kan der af og til opstå lidt ekstra ventetid. Vi beder derfor i den anledning om Deres forståelse herfor.

I håbet om en god oplevelse ønsker vi Dem velkomne og god fornøjelse.

Helene & Henrik  
Samt vort personale  
Restaurant Nybro kro

## Åbningstider

Nu åbent alle ugens dage 12.00 til 21.00

Velkommen til kroen i Københavns grønne nord.  
Besøg vores hyggelige krophave og restaurant.  
Bådarten eller bus 191 lige til døren!



## *Socialdemokraten.*

*Røget laks med agurkecreme*

*Kalvesteak serveret med stegte kartofler,  
dagens garniture af friske grøntsager samt sauce Cabrados*

*2 slags hjemmelavet is serveret med frisk frugt og bærcoulis.*

*2 retter kr. 198,-*

*3 retter kr. 238,-*



## *Den konservative.*

*Suppe af jordskokker serveret med kammuslinger, friskbagt brød og smør*

*Medaljon af vildt*

*hertil blommekompot, stegte grøntsager samt vildtflødesauce*

*Creme brûlée serveret med hjemmelavet passionsfrugt sorbét*

*2 retter kr. 298,-*

*3 retter kr. 368,-*




# Luksus smørrebrød


Serveres dagligt mellem 12.00 - 16.00

Nr.

1. Marineret sild pyntet m/løg	kr.	76,-
2. Kryddermarineret sild pyntet m/capers & løg	kr.	76,-
3. Karry sild pyntet m/løg & æg	kr.	76,-
4. Rødspættefilet pyntet m/rejer & citron, hertil remoulade	kr.	82,-
5. Røget laks pyntet m/røræg, citron & asparges	kr.	88,-
6. Røget hellefisk, pyntet med røræg og asparges.	kr.	98,-
7. Røget ål med røræg og purløg	kr.	110,-
8. Rejemad pyntet m/caviar, citron & mayonnaise	kr.	88,-
9. Krabbesalat med toastet brød	kr.	88,-
10. Roastbeef og spejlæg pyntet m/bløde løg og agurkesalat	kr.	88,-
11. Dyrslægens natmad, pyntet m/løg & sky	kr.	78,-
12. Lovemad", - tatar af oksemørbrad serveret m/garniture & æggeblomme (pasteuriseret)	kr.	110,-
13. Gammel ost serveret på rugbrød m/fedt, sky & rø løg	kr.	78,-
14. Ostemad serveret på franskbrød eller rugbrød	kr.	72,-
15. Gamenbert frites m/solbærsyltetøj	kr.	88,-
16. Gorgonzola serveres med rø æggeblomme, rød løg og ristet rugbrød	kr.	115,-



Har De nogensinde fået delt en pølse på  
2 bakker hos pølsemanden? - Nej, vel!  
Vi deler heller ikke vores portioner!



# Anretninger

Serveres dagligt mellem 12.00 - 16.00

## Nybro luksus anretning

Pr. pers. kr. 345,-

3 slags sild, rødspættefilet, røget ål, røget hellefisk, lille engelsk bøf, hjemmelavet karry/hønsesalat,  
Seranoskinke med melon og et udvalg af oste (Min. 2 cour.)

Lune frikadeller, serveret m/brød, smør, surt & rødkål	kr.	80,-
Lun leverpostej, pyntet m/bacon & serveret m/brød & smør	kr.	82,-
Hjemmelavet karry hønsesalat pyntet m/bacon & serveret m/ristet brød & smør	kr.	82,-
Lille engelsk bøf, serveret m/brød, smør & surt	kr.	132,-
3 slags sild, flot portion anrettet i skåle, m/brød, fedt & smør	kr.	155,-
Mørbradbøf m/champignon a la cremé	kr.	104,-
Kro-burger, kæmpe burger m/250 gr. oksekød, bacon, ost	kr.	152,-

## Lune retter

Serveres også om aftenen

Stjerneskuud panerede og dampet rødspættefileter, - anrettet m/hollandaise sauce, rejer, caviar og asparges	kr.	158,-
Månehys kun panerede rødspættefileter, - anrettet m/hollandaise sauce, rejer, caviar og asparges	kr.	158,-
Pariserbøf, serveret på smørstegt brød, - m/særskilt garniture & pasteuriserede æg	kr.	152,-

## Kro platte

Dagens sild, lun rødspættefilet m/remoulade, lille engelsk bøf, lidt ost m/kiks & frugt	kr.	245,-
---	-----	-------

## Bornholmerplatten

Røget hellefisk, krabbesalat, røget laks, rødspættefilet med remoulade og rejer, røget ål, hertil røeræg, urtecreme, brød og smør	kr.	290,-
--	-----	-------

# A La Carte menu

Serveres dagligt mellem 17.30 - 21.00

## Forretter

### 40. Hummerbisque

cremet hummersuppe serveret med ristede scampi, brød og smør

kr. 125,-

### 41. Pappaccio

Pappaccio serveret med roukolasalat vendt i nøddepesto, parmasanflager samt brød og smør

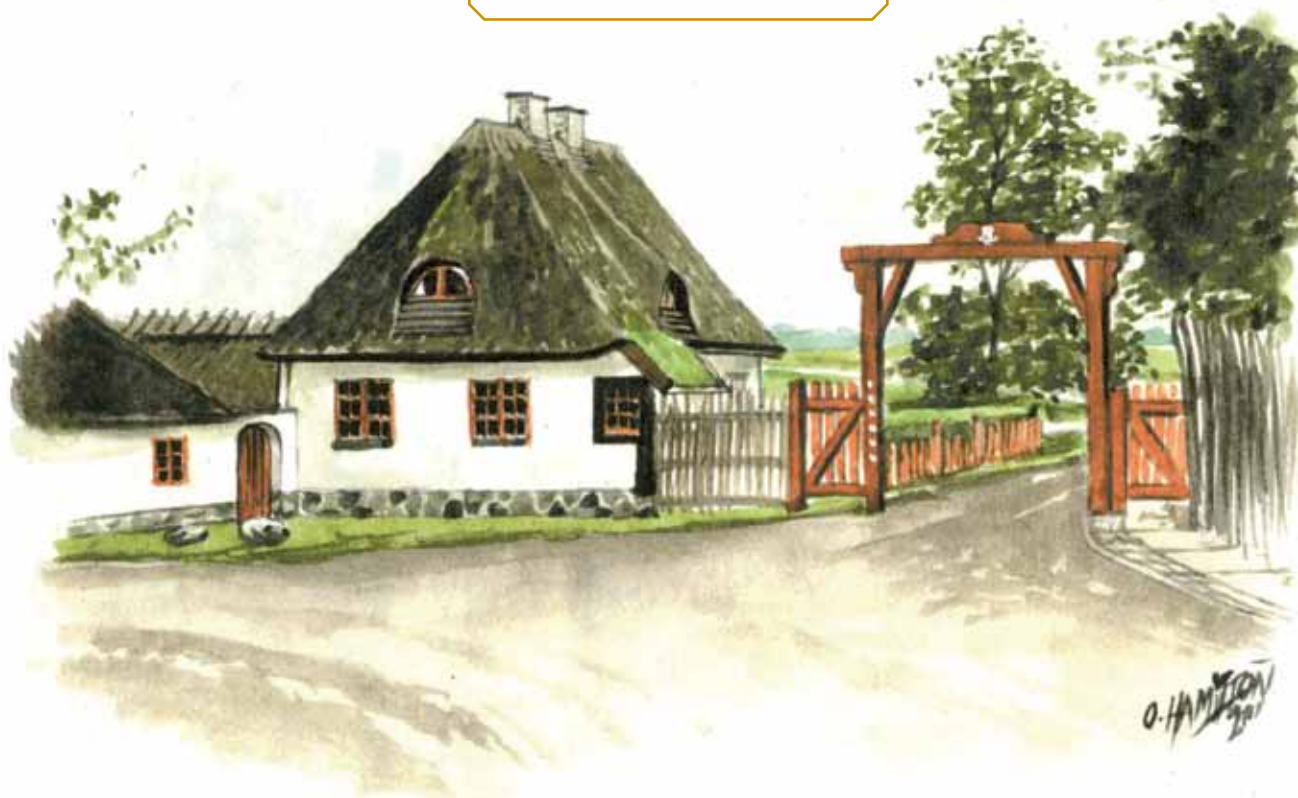
kr. 118,-

### 42. Røget hellefisk

Skiver af røget hellefisk serveret med tomatmarinerede scampi, citruscreme, brød og smør

kr. 128,-

Se også dagens tavle



Hjortekær læge

# A La Carte menu

Serveres dagligt mellem 17.30 - 21.00

## Hovedretter

45. Plankbøf

Bøf af flanksteak Great Omaha stegt på planke af egetræ, hertil Lommes Duchesse, Krydderurtesmør og dagens grønt.

kr. 268,-

46. Tournedos Bergordin

Tournedos af oksemørbrad, serveret med ristede svampe samt, sauce Bergordin lavet på trøfler og Fois Gras

kr. 288,-

48. Nybro gryde

Mørbradgryde med paprika og koktailpølser, serveret med ris

kr. 175,-

48. Rødspættepipetter

Pipetter af rødspættefilet, serveret med cremet hummersauce og krebschaler

kr. 268,-

Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel samt årstidens grønt



*Se også dagens tavle*

## *A La Carte menu*

*Serveres dagligt mellem 17.30 - 21.00*

*Vejen til en mands hjerte går gennem maven.*

*Vejen til en kvindes - er denne....*

52. *Landekager med is.*

*Landekager med hjemmelavet is og frisk frugt*

*kr. 88,-*

53. *Chokoladesoufflé a la Orange*

*Kold orange chokoladesoufflé, serveret med flødeskum og bærkompot.*

*kr. 88,-*

54. *Hougatcharlotte*

*Hougatcharlotte serveret med sorbét af passionsfrugt, bærcoulis samt frisk frugt*

*kr. 98,-*





## A La Carte menu

Serveres dagligt mellem 17.30 - 21.00



### Forbudt for voksne

30. Pariserbøf i børnehøjde

Serveret med ristede løg, agurkesalat og ketchup, hertil agurkestænger

kr. 85,-

31. Fiskefilet med pommes frits

kr. 85,-

32. Chickennuggets med pommes frits

kr. 75,-

33. Frikadeller med pommes frits

kr. 75,-

Alle retter fra a la carte kortet kan serveres i 1/2 portioner, til halv pris

## Børnedesserter

Børneis

3 kugler med flødeskum & chokoladesauce

kr. 48,-

Pandekage med is

kr. 52,-



Ermitage slottet,  
Dyrehaven

## Kolde drikke



## Carlsberg fadøl

Lille Carls Special eller Hof	1/4 l kr.	32,-
Mellem Carls Special eller Hof	1/2 l kr.	58,-
Stor Carls Special eller Hof	0,75 l kr.	82,-
Sæson øl	1/4 l / 1/2 l / 0,75 l kr.	36,- / 62,- / 96,-
Jacobsens Fadøl	1/4 l. / 1/2 l. / 0,75 l. kr.	38,- / 69,- / 98,-
Skovhøst	1/4 l. / 1/2 l. / 2 liter kr.	38,- / 69,- / 240,-

## Non alkohol / light øl

Tuborg Super light	kr.	32,-
Carlsberg light	kr.	32,-

## Godvand

Stor	kr.	66,-
Cola, Cola Light, Fanta, Citron, Tonic, Carlsberg Kurvand, Aple juice		
Mellem	kr.	48,-
Cola, Cola Light, Fanta, Citron, Tonic, Carlsberg Kurvand, Aple juice		
Lille	kr.	28,-
Cola, Cola Light, Fanta, Citron, Tonic, Carlsberg Kurvand, Aple Juice		
Kildervand	1/2 l kr.	28,-
Isvand, glas	kr.	10,-
(ved køb af 1/2 fl. eller 1/1 fl. vin, kan isvand bestilles gratis)		
Isvand, lille kande	kr.	15,-
(ved køb af 1/2 fl. eller 1/1 fl. vin, kan isvand bestilles gratis)		
Isvand, stor kande	kr.	20,-
(ved køb af 1/2 fl. eller 1/1 fl. vin, kan isvand bestilles gratis)		
1 gl.saft	kr.	15,-
Flaskepant	kr.	1,50
(ud af huset)		

## Kaffe & The

Kaffe	kr.	36,-
The	kr.	36,-

## Special kaffe

Irish Poffe m/Tullamore whisky	kr.	58,-
Irish Poffe dobbel m/Tullamore whisky	kr.	82,-
French Poffe m/Grand Marnier	kr.	58,-
French Poffe m/Grand Marnier	kr.	82,-
Nybro Special Poffe	kr.	75,-

## Kage og sødt

Dagens tærte	kr.	48,-
Gourmet chokolade, 3 stk.	kr.	40,-
Petit Four, 1 stk.	kr.	25,-
Petit Four, 2 stk.	kr.	45,-

Spørg evt. betjeningen

## Likør

Baileys	kr.	58,-
Pointreau	kr.	58,-
Grand Marnier	kr.	58,-
Drambuie	kr.	58,-
Sambucca	kr.	58,-
Galliano	kr.	58,-
Solbærrom	kr.	58,-
Kahlua	kr.	58,-
Xantè likør	kr.	58,-
Southern Comfort	kr.	48,-

## Spiritus

Seefeather Gin	kr.	48,-
Smirnoff Vodka	kr.	48,-
Bacardi Rom	kr.	48,-
Malibue Rom	kr.	48,-
Lernod	kr.	48,-
Tequilla	kr.	48,-
Martini diverse	kr.	48,-
Pampari	kr.	48,-

## Cognac - alle cognac er håndskænket

Daniel Bouju Selection Special (Husets cognac)	kr.	62,-
Premier Cru du Cognac, Grande Champagne, lagret på nye Limousine egesfade i 5 år.		
Daniel Bouju VSOE Parafé i træ	kr.	72,-
Premier Cru du Cognac, Grande Champagne, 10 års fadlagring.		
Daniel Bouju Parafé XO	kr.	88,-
Premier Cru du Cognac, Grande Champagne, 25 års fadlagring.		
Daniel Bouju Tres Vieux	kr.	95,-
Premier Cru du Cognac, Grande Champagne, 40 års fadlagring.		

## Brandy, Calvados og Whisky

Calvados	kr.	52,-
Zacapa Rom 23 år	kr.	85,-
Whisky Diverse	kr.	48,-
Whiskey Tullamore Dew, Irish Whisky	kr.	48,-
Whisky Famous Grouse	kr.	58,-
Whisky Lagavulin 16 år	kr.	78,-
Whisky Aberlour 10 år	kr.	68,-
Whisky Macallan 12 år	kr.	56,-
Whisky Glenfarches 15 år	kr.	68,-

## Snaps

Ålborg Nordguld	kr.	38,-
Ålborg taffel	kr.	32,-
Ålborg dild	kr.	32,-
Ålborg brøndum	kr.	32,-
Ålborg jubilæum	kr.	38,-
Ålborg Eksport	kr.	32,-
O. L. Andersson	kr.	38,-
Lysholm Linie	kr.	38,-
Lysholm Gml. Reserve	kr.	42,-
Lysholm Gml. Opland	kr.	42,-

*Ned køb af 1/1 fl. spiritus ydes der 10% rabat*