



MENUKORT

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 reovering 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, Gladsaxe 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 velbekomme 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 krohave og restaurant.

Baadfarten eller bus 191 lige til døren!

Luksus smørrebrød

Serveres dagligt mellem 12.00 – 16.00

Nr.

1. Marineret sild pyntet m/løg	76,-
2. Kryddermarineret sild pyntet m/capers & løg	76,-
3. Karry sild pyntet m/løg & æg.....	76,-
4. Rødspættefilet pyntet m/rejer & citron, hertil remoulade.....	88,-
5. Røget laks pyntet m/røræg, citron & asparges.....	108,-
6. Røget hellefisk, pyntet med røræg og asparges	135,-
7. Røget ål med røræg og purløg.....	225,-
8. Rejemad pyntet m/caviar, citron & mayonnaise	98,-
10. Roastbeef og spejlæg pyntet m/bløde løg og agurkesalat	94,-
12. Løvemad", - tatar af oksemørbrad, serveret m/garniture & æggeblomme (pasteuriseret)	122,-
13. Gammel ost serveret på rugbrød m/fedt, sky & rå løg.....	88,-
15. Camembert frites m/solbærsyltetøj	92,-
16. Gorgonzola serveres med rå æggeblomme, rødløg og ristet rubrød	122,-



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

Lune frikadeller, serveret m/brød, smør, surt & rødkål	95,-
Lun leverpostej m/champignon og bacon, hertil brød og smør	88,-
Hjemmelavet karry/hønsesalat, pyntet med bacon og serveret med toastet brød og smør	98,-
Lille engelsk bøf, serveret m/brød, smør & surt	158,-
3 slags sild, flot portion anrettet i skåle, m/brød, fedt & smør	155,-
Mørbradbøf m/champignon a la cremé	118,-
Kro-burger, m/250 gr. oksekød, salat, tomat, ost, pommes frites og remoulade	165,-

Lune retter

Serveres også om aftenen

Stjernesnud.....	168,-
panerede og dampet rødspættefileter, - anrettet m/hollandaise sauce, rejer, caviar og asparges	
Månelys	168,-
kun panerede rødspættefileter, - anrettet m/hollandaise sauce, rejer, caviar og asparges	
Pariserbøf, serveret på smørstegt brød, - m/særskilt garniture & pasteuriserede æg	165,-

Kroplatte

Dagens sild, lun rødspættefilet m/remoulade, mørbrad med champignon a la creme, 2 slags ost m/kiks & frugt	255,-
---	-------

Bornholmerplatten

Røget hellefisk, rejesalat, røget laks, rødspættefilet med remoulade og rejer, røget ål, hertil røræg, urtecreme, brød og smør	338,-
---	-------



Nybro luksus anretning

Pr. pers. 358,-

3 slags sild, rødspættefilet, røget laks, røget hellefisk, lille engelsk bøf, arry/hønsesalat med bacon,
Serrano skinke med melon og et udvalg af oste (Min. 2 couv.)



A LA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Forretter

Grillet gedeost på brødcrouton

Serveret med pestomarineret krydderurte salat..... kr. 108,-

Rejecocktail à la Nybro kr. 108,-

Carpaccio

Silkeskårede skiver af okse, med ruccola salat, nøddepesto og flager af parmesan kr. 118,-

Laksetatar

Tatar af røget laks, serveret med nøddepesto og krydderurte salat kr. 118,-

Alle forretter serveres med brød og smør.



Hjortekær læge

A LA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Hovedretter

Tournedos

Medaillon af oksemørbrad, hertil dagens kartoffel, grøntsager, serveret med rødvinsauce kr. 288,-

Wienerschnitzel

Schnitzel af kalv, stegte kartofler og skysauce kr. 198,-

Hakkebøf

Hakkebøf af oksekød, serveret med bløde løg, skysauce og hvide kartofler kr. 165,-

Unghanebryst

Bryst af unghane, hertil dagens grøntsager, sauce Café de Paris og dagens kartoffel kr. 225,-

Nybrogryde

Paprikagryde med bacon og cocktailpølser kr. 178,-



Lyngby Mølle

A LA CARTE MENU

Kokken anbefaler

Serveres fra kl. 17.30

Laksetatar

Tatar af røget laks, rørt med kapers, agurk og creme fraiche.

Unghanebryst

Bryst af unghane, serveret med dagens kartoffel og grøntsager.

Hertil sauce Cafe`de Paris.

Seriøs Chokoladekage

Fyldig chokoladekage med hjemmelavet vanilleis,

Bærcoulis og frisk frugt.

2 retter kr. 318,-

3 retter kr. 388,-

A LA CARTE MENU

Vejen til en mands hjerte går gennem maven.

Vejen til en kvindes - er denne....

Dessert

Pandekager med is

Pandekager med 2 slags hjemmelavet is og frisk frugt kr. 98,-

Isanretning

3 slags hjemmelavet flødeis, med frisk frugt og frugtcoulis kr. 98,-

Seriøs chokoladecake med hindbær

Hertil hjemmelavet vanilieis og frisk frugt..... kr. 108,-

Hjemmelavet isroulade

med hvid chokoladeis og hindbærsorbet kr. 108,-

Ost

Ostetallerken med kiks og frugt..... kr. 108,-



A La Carte menu

Forbudt for voksne



Pariserbøf i børnehøjde

Serveret med ristede løg, agurkesalat og ketchup, hertil agurkestænger95,-

Fiskefilet med pommes frités..... 95,-

Chickennuggets med pommes frités 85,-

Frikadeller med pommes frités..... 85,-

Børnedesserter

Børneis

3 kugler med flødeskum & chokoladesauce.....68,-

Pandekage med is.....68,-



*Ermitage slottet,
Dyrhaven*

KOLDE DRIKKE

Fadøl fra Svaneke bryghus

Fadøl fra Svaneke.

Vælg mellem Pilsner eller Classic 0.25 l. kr. 42,- 0.50 l. kr. 62,-

Vælg mellem Sæson øl og Mørk Guld 0.25 l. kr. 45,- 0.50 l. kr. 65,-

Non – alkohol

Svaneke alkoholfri øl 42,-

Sodavand

Vælg mellem Cola, Cola Light, Appelsin, Sport, Hyldeblomst, Danskvand .. 0,25 l. kr. 32,- 0,50 l. kr. 48,-

Diverse kolde drikke

Kildevand 32,-

Glas Isvand 10,-

Kande Isvand30,-

Kaffe & The

Kaffe eller te pr. person42,-

Cafe Latte.....42,-

Cappuchino42,-

Espresso26,-

Dobbelt espresso.....34,-

Special kaffe

Irish Coffee m/ Tullamore Whiskey 68,-

Irish coffee dobbelt m/ Tullamore Whiskey.....92,-

French coffee m/ Grand Marnier..... 68,-

French coffee dobbelt m/ Grand Marnier92,-

Kage og sødt

Lun æbletærte68,-

Gourmet chokolade, 3 stk55,-

Petit Four, 1 stk.....30,-

Petit Four, 2 stk.....50,-

Likør

Baileys58,-

Cointreau.....58,-

Grand Marnier	58,-
Drambuie	58,-
Sambucca	58,-
Galliano	58,-
Solbærrøm	58,-
Kahlua	58,-
Xantè likør	58,-
Southern Comfort	48,-

Spiritus

Beefeather Gin	48,-
Smirnoff Vodka	48,-
Bacardi Rom	48,-
Malibue Rom	48,-
Pernod	48,-
Tequilla	48,-
Martini diverse	48,-
Campari	48,-

Cognac - alle cognac er håndskænket

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

Brandy,Calvados og Whisky

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

Snaps

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

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