

A LA CARTE

JUL 2017

Foretter

Varmt røget laks, serveret med sprød salat og Sauce Verte, brød og smør kr. 118,-

Carpaccio
Silkeskårede skiver af okse, hertil pestomarineret salat, parmasanflager samt brød og smør kr. 118,-

Kartoffelsuppe
med bacon samt brødcroutoner kr. 98,-

Hovedretter

Unghanebryst
serveret med dagens grønt, sauce Café de Paris samt dagens kartoffel kr. 208,-

Tournedos
Tournedos af oksemørbrad, serveret med semi bagte tomater, sæsonens grønt, dagens kartoffel og rødvinsauce kr. 288,-

Ribeye
Ribeye steak, ca. 300g. hertil sæsonens grønt, dagens kartoffel og mild pebersauce kr. 288,-

Flæstesteg
Helstegt flæskesteg, serveret ved hvide kartoffler, hjemmelavet rødkål, surt samt skysauce. kr. 198,-

Desserter

Isanretning
Variation af hjemmelavet is, serveret med frisk frugt og coulis kr. 88,-

Ris a la Mande Klassikeren,
kræver ingen nærmere uddybning kr. 88,-

Gammeldags æblekage
Hjemmelavet gammeldags æblekage kr. 88,-





Nybro Kro

Anbefaler

Drikkevarer

Svaneke Pilsner

1/4 ltr. 42,-

1/2 ltr. 62,-

Julebryg & mørk guld fra Svaneke

1/4 ltr. 45,-

1/2 ltr. 65,-

Sodavand

1/4 ltr. 32,-

1/2 ltr. 48,-

1 ltr. 95,-

Bornholmer juleakvavit 2017



Forbudt for voksne

- 30. Børne pariserbøf
- 31. Fiskefillet med pommes frites
- 32. Frikadeller med pommes frites

Pris pr. ret kr. 85,-



ALA CARTE

Serveres kun mellem 12.00 og 16.00

Smørrebrød

1. Marineret sild	76,-
2. Kryddermarineret sild	76,-
3. Karrysild	76,-
4. Rødspættefillet med remoulade	85,-
5. Røget laks på franskbrød	98,-
6. Røget ål med røræg og purløg	225,-
7. Løvemad, tatar af oksemørbrad, serveret m/garniture & æggeblomme (pasteuriseret)	118,-
8. Rejemad	95,-
9. Slagterens hjemmelavede sylte	75,-
10. Flæskesteg med rødkål og surt	78,-
11. Roastbeef med spejlæg og bløde løg	92,-
12. Gammelost med fedt og sky	84,-
13. Gamembert frités	88,-

Anretning

14. 3 slags sild	155,-
15. Lun leverpostej med bacon og champignon	82,-
16. Lille engelsk bøf med bløde løg	148,-
17. Stjernesud	168,-
18. Månelys	168,-
19. Pariserbøf	165,-
20. Lune deller serveret m/brød, smør, surt & rødkål	95,-
21. Ris á l'amande	88,-
22. Hjemmelavet gl. dags æblekage	88,-

23.

JULELUXUS - ANRETNING

Min. 2 couverter

Marineret sild med løg og capers, karrysild med kogt æg, hjemmelavet julesild med rødlæg, rødspættefillet med rejer og remoulade, røget ål med røræg og purløg, røget laks med røræg og asparges, oksemørbrad med champignon a la creme, sylte med Dijonsennep og rødbeder, stegt andebryst med hjemmelavet rødkål og surt, et godt udvalg af oste og frisk frugt

Pris pr. couvert kr. 358,-

Hertil anbefaler vi juleøl fra Svenske og Bornholmer Juleakvavit

JULERI PÅ NYBRO KRO

Min. 20 couverter

Marineret sild med løg og capers, karrysild med kogt æg, hjemmelavet julesild med rødløg, røget hellefisk med røræg, rødspættefillet med remoulade og rejer, æg og rejer med hjemmelavet mayonaise, sylte med Dijonsennep og rødbeder, lun leverpostej med bacon og champignon, lune deller med rødkål og surt, medisterpølse med grønlangkål, flæskesteg med rødkål og surt, glaseret skinke, æbleflæsk med løg, brød og smør, brie med kiks og frisk frugt, Ris a la Mande med lun kirsebærsaube.

Ved bestilling af min. 20 couverter.

Pris pr. couvert kr. 358,-

Øl, vand og vin ad libitum
under maden
pr. couvert kr. 248,-

25.

JULEPLATTEN

Dagens sild, rødspættefillet med remoulade og rejer, flæskesteg med rødkål og surt, sylte, diverse oste.
Brød og smør.

Hertil anbefaler vi juleøl fra Svaneke og Bornholmer Juleakvavit

Pris pr. couvert kr. 255,-

