



# 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,-



# A LA CARTE

Serveres kun mellem 12.00 og 16.00

## Smørrebrød

1. Marineret sild	76,-
2. Kryddermarvineret sild	76,-
3. Karrysild	76,-
4. Rødspættefillet med remoulade	85,-
5. Røget laks på franskbrød	98,-
6. Røget ål med røræg og purlæg	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 purlæg, 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 rødlæg, 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 kirsebærsaauce.

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,-

