



Nybro Kro

Anbefaler

Drikkevarer

Svaneke Pilsner eller Classic

1/4 ltr. 45,-

1/2 ltr. 65,-

Julebryg & mørk guld fra Svaneke

1/4 ltr. 48,-

1/2 ltr. 68,-

Sodavand

1/4 ltr. 36,-

1/2 ltr. 52,-

Bornholmer juleakvavit 2018



Forbudt for voksne

30. Børnedeller med pommes frites

31. Fiskefillet med pommes frites

32. Nuggets med pommes frites

Pris pr. ret kr. 108,-



A LA CARTE

Serveres kun mellem 12.00 og 16.00

Smørrebrød

- | | |
|--|-------|
| 1. Marineret sild | 76,- |
| 2. Kryddermarineret sild | 76,- |
| 3. Karrysild | 76,- |
| 4. Rødspættefilet med rejer og remoulade | 88,- |
| 5. Røget laks på rugbrød serveret med selleri/
fennikel creme | 108,- |
| 6. Røget ål, serveret med pocheret æg
og purløg | 188,- |
| 7. Løvemad, tatar af oksemørbrad, serveret
m/garniture & æggeblomme (pasteuriseret) | 122,- |
| 8. Æg/ Rejer | 98,- |
| 9. Slagterens hjemmelavede sylte | 82,- |
| 10. Flæskesteg med rødkål og surt | 86,- |
| 11. Roastbeef med spejlæg og bløde løg | 94,- |
| 12. Gammelost med fedt og sky | 88,- |
| 13. Camembert frités | 92,- |

Anretning

- | | |
|---|-------|
| 14. 3 slags sild | 155,- |
| 15. Lun leverpostej med bacon og champignon | 88,- |
| 16. Lille engelsk bøv med champignon
a la creme | 168,- |
| 17. Stjernes kud | 178,- |
| 18. Månelys | 178,- |
| 19. Pariserbøv | 165,- |
| 20. Lune deller serveret m/brød,
smør, surt & rødkål | 108,- |
| 21. Ris a la Mandé | 88,- |
| 22. Hjemmelavet gl. dags æblekage | 88,- |

23.

JULELUXUS - ANRETNING

Min. 2 couverts

Marineret sild med løg og capers, karrysild med kogt æg, hjemmelavet julesild med rødlæg, rødspættefilet 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. 368,-

Hertil anbefaler vi juleøl fra Svenske og Bornholmer Juleakvavit



JULERI PÅ NYBRO KRO

Min. 20 couverts

Marineret sild med løg og capers, karrysild med kogt æg, hjemmelavet julesild med rødlæg, røget hellefisk med røræg, rødspættefilet 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 grønlångkål, flæskesteg med rødkål og surt, glaseret skinke, æbleflæsk med løg, brød og smør, brie med kiks og frisk frugt, Ris a la Mandé med lun kirsebærsaube.

Ved bestilling af min. 20 couverts.

Pris pr. couvert kr. 358,-

Øl, vand og vin ad libitum
under maden
pr. couvert kr. 298,-

25.

JULEPLATTEN

Dagens sild, rødspættefilet 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. 265,-