



Nybro Kro

Anbefaler

Drikkevarer

| | |
|---------------------------------|------|
| Pilsner eller Classic 40 cl. | 75,- |
| Julebryg & luksus øl 40 cl. | 79,- |
| Sodavand 25 cl. | 42,- |
| 50 cl. | 58,- |

Bornholmer juleakvavit 2023



Forbudt for voksne

- 30. Børnedeller med pommes frites
- 31. Fiskefillet med pommes frites
- 32. Nuggets med pommes frites

Pris pr. ret kr. 145,-

Stegetid

Vores hakkede bøffer (Burger og Pariserbøf)
er som udgangspunkt stegt medium.
Fødevarestyrelsen anbefaler gennemstegt.



A LA CARTE

Serveres kun mellem 12.00 og 16.00

Smørrebrød

1. Marineret sild. kr. 110,-
2. Kryddermarineret sild. kr. 110,-
3. Karrysild. kr. 110,-
4. "Havstryger". kr. 148,-
Kryddermarineret sildefilet, sardiner og mayonnaise.
5. Rødspætte med remoulade og citron. kr. 125,-
6. Rødspætte med mayonnaise rejer og citron. kr. 145,-
7. Røget laks på rugbrød serveret med selleri/fennikel creme. kr. 148,-
8. Røget ål, hertil rørag og purløg. kr. 255,-
9. Løvemad. Tatar af okse, serveret med garniture og æggeblomme(pasteuriseret) kr. 145,-
10. Æg og rejer. kr. 132,-
11. Slagterens hjemmelavede sylte. kr. 108,-
12. Flæskesteg med rødkål og surt. kr. 135,-
13. Roastbeef med remoulade, peberrod og ristede løg. kr. 122,-
14. Karry/Hønsesalat med champignon og bacon. kr. 155,-
15. Gammel ost med fedt og sky. kr. 118,-
16. Camembert frités. kr. 125,-
17. Gorgonzola med rå æggeblomme, rødløg og smørstegt rugbrød. kr. 148,-

Anretning

18. 3 slags sild kr. 210,-
19. Lun leverpostej med bacon og champignon kr. 118,-
20. Lun mørbradbøf, med champignon a la creme kr. 210,-
21. Stjernes kud kr. 238,-
22. Månelys kr. 238,-
23. Pariserbøf kr. 212,-
24. Lune deller med rødkål og surt, brød og smør kr. 148,-
25. Ris a la Mande, med lun kirsebær sauce kr. 120,-
26. Hjemmelavet gl. dags æblekage kr. 120,-

27.

JULELUXUS - ANRETNING

Min. 2 couverte

Marineret sild med løg og capers, karrysild med kogt æg, hjemmelavet julesild med rødløg, rødspættefilet med rejer og mayonnaise, røget ål med rørag og purløg, røget laks med rørag og asparges, lun mørbradbøf 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. 398,-

Hertil anbefaler vi juleøl fra Svaneke og Bornholmer Juleakvavit



JULERI PÅ NYBRO KRO

Min. 20 couverte

Marineret sild med løg og capers, karrysild med kogt æg, hjemmelavet julesild med rødløg, røget hellefisk med rørag, rødspættefilet med rejer og mayonnaise, æg og rejer med hjemmelavet mayonnaise, 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, brød og smør, brie med kiks og frisk frugt, Ris a la Mande med lun kirsebærsauce.

Min. 20 couverte.

Pris pr. couvert kr. 425,-

Øl, vand og vin ad libitum
under maden
pr. couvert kr. 418,-

28.

JULEPLATTEN

Min. 2 couverte

Dagens sild, rødspættefilet med rejer og mayonnaise, flæskesteg med rødkål og surt, sylte, diverse oste.
Brød og smør.

Hertil anbefaler vi juleøl fra Svaneke og Bornholmer Juleakvavit

Pris pr. couvert kr. 295,-