



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 renovering 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.

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.

Hvis De planlægger at afholde et større selskab, så spørg efter vores selskabsmenu. Her kan De se menuforslag eller sammensætte deres helt egen menu.

I håbet om en god oplevelse ønsker vi Dem velkomme og god fornøjelse.

Restaurant Nybro Kro

Åbningstider

Åbent alle ugens dage fra 12.00 til 21.00

Velkommen til kroen i Københavns grønne nord.

Besøg vores hyggelige krohave og restaurant.

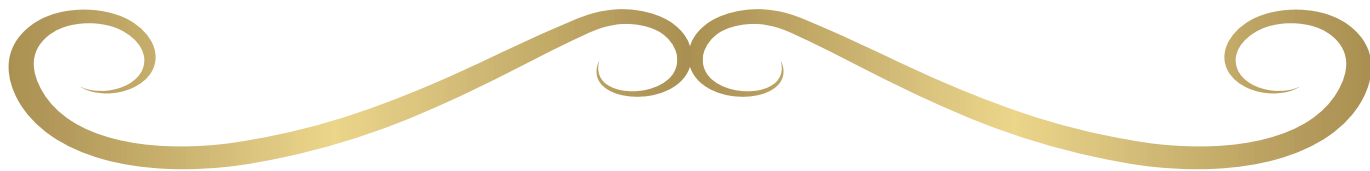
Baadfarten eller bus 191 lige til døren!

Stegetid

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

Fødevarestyrelsen anbefaler gennemstegt.





Take away Frokost

(Kun mod forudbestilling)

Kroens Planke. 3 Stk. uspecificeret smørrebrød	kr. 235,-
Kroburger. Briochebolle med bøf af oksekød, syltede rødløg, tomat, agurk, sennepsmayonnaise, bacon og cheddarost. Serveret med Pommes Frites og chilimayonnaise.	kr. 225,-
Stjerneskud. Panerede og dampet rødspættefilet, anrettet med hollandaisesauce, rejer, caviar og asparges	kr. 242,-
Månelys. Panerede rødspættefileter, anrettet med hollandaisesauce, rejer, caviar og asparges.....	kr. 242,-
Pariserbøf 250 g oksekød på smørstegt brød, serveret med særskilt garniture og pasteuriserede æg.....	kr. 222,-

Bestil på tlf. 45 87 01 49 eller via www.nybrokro.dk

Take away Aften

(Kun mod forudbestilling)

Svinekotelet med skaft. Hertil pommes sauté, skysovs og bagte rodfrugter.....	kr. 258,-
Wienerschnitzel af svinemørbrad. Med "dreng", skysovs, ærter og pommes sauté.....	kr.248,-
Stegt flæsk. Med persillesovs, rødbeder og hvide kartofler.....	.kr.178,-
Bøf Bearnaise. 250g ribeye steak med pommes frites og dagens grønt.....	kr. 338,-

Bestil på tlf. 45 87 01 49 eller via www.nybrokro.dk



Luksus smørrebrød

Serveres dagligt mellem 12.00 - 16.00

Marineret sild pyntet med løg og kapers	kr. 112,-
Kryddermarineret sild pyntet med kapers og rødløg.....	kr. 112,-
Karrysild pyntet med kapers, løg og kogt æg.....	kr. 118,-
“Havstryger”. Kryddermarineret sildefilet, sardiner og hjemmerørt mayonnaise Serveres på smørbagt brød	kr. 152,-
Rødspætte med remoulade og citron.....	kr. 128,-
Rødspætte med mayonnaise, rejer og citron	kr. 148,-
Røget laks serveret med fennikel/selleri creme, asparges og citron	kr. 152,-
Røget hellefisk serveret med fennikel/selleri creme, asparges og citron	kr. 168,-
Røget ål, hertil pocheret æg og hakket purløg	kr. 258,-
Æg og rejer, serveret med dildmayonnaise, ærteskud og radiser	kr. 132,-
Karry/Hønsesalat med champignon og bacon, serveret med ristede brød.....	kr. 158,-
Roastbeef med remoulade, peberrod og ristede løg	kr. 128,-
”Løvemad.” Tatar af okse, serveret med garniture samt pasteuriseret æggeblomme.....	kr. 168,-
Gammelost serveret på rugbrød med fedt, rå løg og sky	kr. 124,-
Camembert Frites på toastet brød, serveret med solbærsyltetøj	kr. 128,-
Gorgonzola hertil rå æggeblomme, rødløg og smørstegt rugbrød	kr. 152,-
Kroens Planke. 3 stk. uspecificeret smørrebrød	kr. 235,-



**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

3 slags sild

Flot portion anrettet i skåle, med brød, fedt og smør kr. 218,-

Lun mørbradbøf

Med champignon A la Crème, brød og smør..... kr. 216,-

Kroburger

Briochebolle med 250 g. oksekød, syltede rødløg, tomat, drueagurk, sennepsmayonnaise, bacon og cheddarost, serveret med pommes frites og chilimayonnaise kr. 225,-

Stjernesnud

Panerede og dampet rødspættefilet, anrettet med hollandaisesauce, rejer, og asparges kr. 242,-

Månelys

Kun panerede rødspættefileter, anrettet med hollandaisesauce, rejer, caviar og asparges..... kr. 242,-

Croque Monsieur

Smørstegt brød med emmentaler, landskinke, bechamel og dijonsennep, anrettet på sprød salat med dressing vinaigrette..... kr. 198,-

Pariserbøf

250 g oksekød på smørstegt brød, serveret med særskilt garniture og pasteuriserede æg..... kr. 222,-

Lune deller

Med hjemmelavet rødkål og surt, hertil hjemmebagt rugbrød..... kr. 168,-

Lun leverpostej

Med bacon og ristede champignon..... kr. 138,-





Anretninger

Serveres dagligt mellem 12.00 - 16.00

Kroplatte

Min. 2 personer

Dagens sild, lun rødspættefilet med rejer og remoulade, lun mørbradbøf med champignon a la creme, 2 slags ost med kiks og frisk frugt, brød og smørkr. 318,- pr person

Bornholmerplatten

Min. 4 personer

Kryddermarineret sildefilet med rødløg, kapers og kogt æg. Røget hellefisk med fennikel/sellericreme, røget laks med urtecreme, rødspættefilet med rejer og remoulade, røget ål med røræg og purløg, brød og smørkr. 398,- pr person

Nybro luksus anretning

Min. 4 personer

3 slags sild, rødspættefilet med rejer og remoulade, røget laks med fennikel/sellericreme, røget ål med røræg og purløg, løvemad, lun mørbradbøf med champignon a la creme, et godt udvalg af oste med kiks og frisk frugtkr. 428,- pr person





ALA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Forretter

Rejecocktail

Anrettet på hjertesalat med thousand island dressing, samt smørdampet asparges.....kr. 148,-

Kartoffel-porre suppe

Med brødcroutoner og ristede bacon kr. 136,-

Cæsar-salat

Med friskplukket salat, samt crispy kylling..... kr. 142,-

Gravad Laks

Med rævesauce og friskplukket salat kr. 148,-

Alle forretter serveres med friskbagt surdejsbrød og smør.





Hjortekær læge

ALA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Hovedretter

Svinekotelet med skaft

Hertil pommes sauté, skysovs og bagte rodfrugter..... kr. 258,-

Wienerschnitzel af svinemørbrad

Med "dreng", skysovs, ærter og pommes sauté..... kr. 248,-

Stegt flæsk

Med persillesovs, rødbeder og hvide kartofler..... kr.178,-

Ad libitum.....+ kr. 75,-

Helstegt Rødspætte

Med persillesovs, citron og hvide kartofler.....kr. 298,-

Bøf Bearnaise

250g ribeye steak med pommes frites og dagens grønt.....kr. 338,-

Ekstra sauce.....kr. 35,-





*Ermitage slottet,
Dyrhaven*

ALA CARTE MENU

Serveres fra 17:30

Lune retter

Stjernes kud kr. 242,-

Panerede og dampet rødspættefileter, - anrettet m/hollandaise sauce, rejer, caviar og asparges

Månelys..... kr. 242,-

Kun panerede rødspættefileter, - anrettet m/hollandaise sauce, rejer, caviar og asparges

Kroburger kr. 225,-

Briochebolle med 250 g. oksekød, syltede rødløg, tomat, drueagurk, sennepsmayonnaise, bacon og cheddarost, serveret med pommefrites og chilimayonnaise





ALA CARTE MENU



Forbudt for voksne



- Fiskefilet** med pommes frites og remoulade kr. 155,-
Chickennuggets med pommes frites og remoulade kr. 155,-
Frikadeller med pommes frites og remoulade..... kr. 155,-

Børne desserter

- Pandekager med is kr. 88,-
3 slags is med chokoladesauce og flødeskum kr. 88,-





ALA CARTE MENU

**Vejen til en mands hjerte går gennem maven.
Vejen til en kvindes - er denne....**

Dessert

Pandekager med is

Hjemmelavede pandekager, hjemmelavet is, karamelsauce og frisk frugt kr. 138,-

Isanretning

3 slags hjemmelavet flødeis, frisk frugt og frugtcoulis kr. 125,-

Chokolade-Fondant

Med hjemmelavet vaniljeis..... kr. 145,-

Gl.dags æblekage á la Nybro

Æblegrød og makroner toppet med flødeskum, hertil hjemmelavet kanelis.....kr. 128,-





Kaffe & The

Kaffe eller te pr. person	kr. 54,-
Cafe Latte.....	kr. 68,-
Cappuchino	kr. 66,-
Espresso	kr. 42,-
Dobbelt espresso.....	kr. 58,-
Varm Kakao med flødeskum.....	kr. 62,-

Special kaffe

Irish Coffee m/ 3 cl. irsk Whiskey.....	kr. 120,-
French coffee m/3cl. Cointreau	kr. 120,-
Nybro Kaffe m/2cl. Bailey og 2cl. Whiskey	kr. 130,-
Lumumba. Varm kakao m/ 2cl mørk rom.....	kr. 120,-

Kage og sødt

Lun æbletærte	kr. 88,-
Gourmet chokolade, 3 stk	kr. 75,-
Petit Four, 1 stk.....	kr. 45,-
Petit Four, 2 stk.....	kr. 75,-



Cognac

Grönstedts V.S. (Huset's cognac) 2.cl.....	kr. 85,-
Grönstedts V.S.o.p. 2 cl.....	kr. 98,-
Larsen X.O. 2 cl.	kr. 148,-

Likør

Bailey 2cl.	kr. 78,-
Cointreu 2cl.	kr. 78,-
Portvin	gl. kr. 68,-

Spiritus

Longdrinks 3. cl.....	kr. 120,-
(Rom & cola, Gin & tonic, Dark & Stormy, SoCo & Cranberry)	
Martini Fiero & tonic	kr. 88,-



Snacks

Snack tallerken (min. 2 personer)

Parmaskinke m/melon, sublim kalvesalami, vesterhavsost, saltede mandler, kalamata oliven, hj.bagt surdejsbrød, kiks og smør. Inkl. et glas mousserende vin.....kr. 204,- pr person

Peanuts..... kr. 35,-

Salte mandler kr. 45,-

Kolde drikke

Fadøl

Vælg mellem Pilsner eller Classic0.40 l. kr. 79,-

Albani 18590.40 l. kr. 85,-

Luksus øl (Se ølkort)0.40 l. kr. 85,-

Non - alkohol

Alkoholfri øl 0,50l. kr. 85,-

Diverse kolde drikke

Kildevand 0.50 l. kr. 45,-

Glas Isvand..... kr. 18,-

Kande Isvand kr. 45,-

Sodavand 0.25 l. kr. 45,- 0.50 l. kr. 62,-

Vælg mellem: Pepsi, Pepsi Max, Appelsin, Faxe Kondi, Lemon, Danskvand

Husets vine

The Applicant Chardonnay

The Applicant Chardonnay er en frisk og fyldig hvidvin fra Maule Valley. Druerne håndhøstes omhyggeligt for at bevare deres friskhed og kvalitet. Vinen byder på en velafbalanceret smag med en livlig syre og bløde noter af modne frugter som æble og citrus. Den elegante, runde struktur gør den til en charmerende vin med masser af appel.

The Applicant Cabernet Sauvignon

The Applicant Cabernet Sauvignon giver dig typisk cabernet-aroma med kombinationen af røde bær, som solbær og brombær, samt et strejf af vanilje. På næsen er den intens og smagen er koncentreret, blød og frugtlig med en god dybde. Vinen fremstilles med omhu, hvor gæringen foregår ved 26-28 grader i syv dage, og regelmæssig pumpning af mosten sikrer maksimal udvinding af farve, tannin og aroma, hvilket giver vinen både struktur og kompleksitet.

Le MUTIN Rosé, LGI Wines

Le Mutin Rosé er en livlig og elegant rosé med en smuk, lyserød farve. Duften byder på friske røde frugter som jordbær og hindbær, blandet med blomster og et hint af viol og rosenblade. Smagen er frisk og frugtlig med en let, blød struktur og en fin syre, der giver en behagelig balance. En perfekt rosé til forår og sommer.



88,-
pr. glas

335,-
pr. flaske

Husets vine

11 Piños Sauvignon Blanc, Bodegas Vega Tolosa

Sauvignon Blanc 11 Piños er en sprød og aromatisk hvidvin fra Vega Tolosa. Druerne høstes tidligt for at bevare friskheden, og vinen gærer koldt i 20 dage, før den lagrer på drueskind i 3 måneder. Farven er sart grøn/gul, og duften byder på klassiske Sauvignon Blanc noter af stikkelsbær, grape, hvid fersken og passionsfrugt. Smagen er frisk med en flot syre. En vin der oser af klassisk Sauvignon Blanc.

11 Piños Bobal, Bodegas Vega Tolosa

Bobal 11 Piños er en elegant rødvin fra Vega Tolosa. Druerne håndhøstes fra slutningen af august til midt september, og vinen gærer i 18 dage uden fadlagring for at bevare sin friske og umiddelbare karakter. Farven er dyb kirsebærrød, og duften byder på mørke frugter som kirsebær og brombær med et strejf af krydderi. Smagen er kompleks med en flot struktur, hvor de modne tanniner smukt pakker den rene frugt ind, og vinen afsluttes frisk og velafbalanceret.

Pont Neuf Prestige Collection Rosé, Mont Baudile

Pont Neuf Rosé er en livlig og forfriskende rosé fra Mont Baudile-distriktet i Languedoc. Druerne, Carignan, Grenache og Cinsault, trives i de kølige højder, hvor den kalkholdige jord giver vinen stor frugtighed og friskhed. I næsen får du solmodne skovjordbær og kirsebær, og smagen er frugtig med en silkeagtig fylde, der afsluttes med en sprød og behagelig finish. En rosévin der virkelig afspejler Sydfrankrigs charme og kvalitet.



98,-
pr. glas

368,-
pr. flaske



Champagne & Mousserende vine

La Dame Noire Extra Brut, Champagne
Mademoiselle Marg´O

- champagne med en rig og stærk personlighed. Smagen er ren, elegant og har en nærmest kærtegnende rundhed.

Kr. 875,-



Cava Brut , Penedés
Segura Viudas

- Fremragende cava med en lys strågul farve og en raffineret og delikat duft. Smagen er fyldig, tør og med masser af karakter og en fin blød mousse.

gl. Kr. 110,- Kr. 425,-



Cava Brut Rosé, Penedès
Segura Viudas

- 90% af den sjældne Trepat drue, der giver friskhed, frugt og finesse samt 10 % Garnacha, der komplementerer med fylde og spice.

gl. Kr. 110,- Kr. 425,-



Crémant de Bourgogne Brut Réserve, Bourgogne
Vignerons de Mancey

- indbydende frugtig, lavet på Chardonnay og Pinot Noir, hvor smagen følger trop med en flot fylde og noter af ny kærnet smør, nødder og friskbagt brød.

Kr. 545,-





Hjortekær låge

Hvidvin

Tyskland

Villa Wolf Riesling, Pfalz

Villa Wolf

- herlig Pfalz Riesling af let, eksotisk frugt og fine mineralske undertoner i en "lieblich" stil. En utrolig charmerende og appetitvækkende vin.

Kr. 375,-



Italien

White Peak, Alto Adige

ERSTE plus NEUE

- druesammensætningen er Pinot Bianco, Chardonnay og Sauvignon Blanc, så du får en klassisk, frisk og appetitlig hvidvin.

Kr. 398,-



Frankrig

Saint-Peyre Chardonnay, Languedoc-Roussillon

Cave Les Costières de Pomérols

- et perfekt eksempel på, hvor gode de bedste sydfranske Chardonnay vine, fra de køligste områder med limstens jorde, er. Smagen er både velstruktureret og generøs og med en livgivende friskhed i finishen.

Kr. 388,-



Mâcon La Roche-Vineuse Blanc, Bourgogne

Domaine Sylvaine et Alain Normand

- en fremragende Chardonnay vin, der vinificeres uden indflydelse af træ. Stilen er fyldig, frisk og intens med fremragende mineralitet.

Kr. 398,-



Riesling Classic, Alsace

Domaine Josmeyer

- en fremragende Riesling med klassiske lette mineralske toner, der i glasset fremstår tør, slank, balanceret og stilfuld.

Kr. 438,-





*Ermitage slottet,
Dyrhaven*

Hvidvin

Chablis,
Domaine Jean Collet

- klassisk Chablis med en frisk fylde, nydelig mineralitet og lækker aroma med noter af smør og citrus.

Kr. 650,-



New Zealand
Wanui Springs Sauvignon Blanc, Marlborough
Wanui Springs

- her er en dejlig, frugtig og aromatisk vin med noter af lime, pomelo, solbærblad og stikkelsbær, godt suppleret med en syngende friskhed.

Kr. 398,-

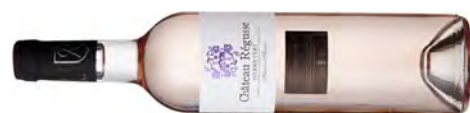


Rosevin

Frankrig
Château Régusse Rosé, Provence
Château Régusse

- fyldig, elegant og følger trop med de samme aromaer, og munder ud i en saftig, frugtagtig og lang finish. En fantastisk rosévin!

Kr. 398,-





Rødvin

Australien

Heart & Soil Shiraz, Syd Australien

Heartland Wines

- intens og alligevel frisk i smagen, med spicy og fuldmodne noter af mørke bær, som brombær og solbær.

Kr. 438,-



USA

Sand Point Cabernet Sauvignon, Californien

LangeTwins Family Winery

- på næsen får du en ekspressiv Cabernet Sauvignon med sort peber, eucalyptus og figen og smagen er tæt pakket frugt og bløde, modne tanniner.

Kr. 434,-



Spanien

Vivanco Crianza, Rioja

Vivanco

- klassisk Tempranillo med friske, røde bæraromaer. Smagen er frisk og velbalanceret med en elegant finish.

Kr. 438,-



Italien

Ulisse Montepulciano, d'Abruzzo, Abruzzo

Tenuta Ulisse

- duften er eksplosivt frugtig med noter af solmodne kirsebær, solbær og krydderier. Smagen er rig og fyldig.

Kr. 398,-



Barbera d'Alba APE REALE, Piemonte

Bel Colle

- en sprød og frisk Barbera, hvor smagen er blød og saftig med aromaer af kirsebær og blomster. Vinen har en forfriskende syre.

Kr. 448,-





Rødvin

Italien

Chianti Classico Duellame, Toscana
Lamole di Lamole

- frisk og ungdommelig med et væld af aromaer af kirsebær, røde bær og et elegant, mineralsk touch.

Kr. 465,-



Capitel San Rocco Ripasso, Veneto
Tedeschi

- dufter af røde bær, tørrede frugter og mineralske nuancer. Smagen er rig, fyldig, og munder ud i en lang, harmonisk eftersmag.

Kr. 545,-



Barolo Simposio, Piemonte
Bel Colle

- raffineret og kompleks Barolo med en flot forening af frugt-, blomster- og krydderaromaer. Strukturen er fyldig med markante og afstemte tanniner og en mineralsk finish.

Kr. 798,-



Frankrig
Château du Beau Vallon, Saint-Emilion, Bordeaux
Château du Beau Vallon

- fløjlsblød med en rigdom af mørke frugter, røde kirsebær, hindbær, jord, læder og tobaksblade.

Kr. 498,-



Fleurie, Beaujolais
Maison Piron

- intens, silkeagtig og med en lækker blomstrende frugt og en fin underliggende koncentration og struktur. Superb!

Kr. 548,-





Rødvin

Frankrig

Bourgogne Rouge, Bourgogne

Domaine Edmond Cornu et Fils

- superb Bourgogne Rouge fra en parcel i Chorey les Beaune og to parceller i Ladoix. Typisk Côte de Beaune næse, rig, rund, fyldig og koncentreret.

Kr. 648,-



Châteauneuf du Pape Rouge Tradition, Rhône

Domaine de la Solitude

- Alt sidder lige i skabet med lag på lag af modne røde bær, garrigue, krydderier, cacao og lakrids. En sand perle!

Kr. 855,-





Dessertvin

Frankrig

Muscat de Rivesaltes, Languedoc-Roussillon

Château de Corneilla

- farven er mørkegul og næsen kommer med frisk frugt, såsom abrikos og fersken, tilsat litchi. Smagen er rig og frisk.

gl. Kr. 78,- Kr. 425,-



Reflets de Notre Ciron, Bordeaux, Sauternes

Domaine de Carbonnieu

- sødmefulde og komplekse aromaer af abrikos, pomelo og ananas. Koncentreret, rig og med en flot sødme og naturlig friskhed.

Kr. 549,-



Portvin

Portugal

Fine Tawny Port, Douro

Croft Port

- nuanceret rig og forførende duftende med mild frugt og honning med et touch træ. Kroppen er fyldig og fløjlsblød med en meget lang eftersmag.

gl. Kr. 78,- Kr. 420,-



10 Year Old Tawny, Douro

Croft Port

- farven er som det smukkeste stykke rav. Næsen er kompleks med bløde krydrede aromaer og et hint valnød og raffineret karamel med en tone fint egetræ. Den er perfektfløjlsblød og en ægte Croft fra øverste hylde.

Kr. 595,-

