



Take away

**Alle retterne i vores menukort fås også som
Take away.**

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

Bestilles senest kl. 19:00 samme dag.

Afhentes senest kl. 20:00.

Åbent hele året.



Luksus smørrebrød

Serveres dagligt mellem 12.00 – 16.00

Marineret sild pyntet med løg og kapers	kr. 118,-
Kryddermarineret sild pyntet med kapers og rødløg	kr. 118,-
Karrysild pyntet med kapers, løg og kogt æg	kr. 118,-
“Havstryger”. Kryddermarineret sildefilet, sardiner og hjemmerørt mayonnaise. Serveres på smørbagt brød	kr. 158,-
Rødspætte med remoulade og citron	kr. 135,-
Rødspætte med mayonnaise, rejer og citron	kr. 152,-
Røget laks serveret med fennikel/selleri creme, asparges og citron	kr. 158,-
Røget hellefisk serveret med fennikel/selleri creme, asparges og citron	kr. 172,-
Røget ål, hertil pocheret æg og hakket purløg	kr. 265,-
Æg og rejer, serveret med dildmayonnaise, ærteskud og radiser	kr. 138,-
Karry/Hønsesalat med champignon og bacon, serveret med ristede brød	kr. 162,-
Roastbeef med remoulade, peberrod og ristede løg	kr. 135,-
”Løvemad.” Tatar af okse, serveret med garniture samt pasteuriseret æggeblomme	kr. 175,-
Gammelost serveret på rugbrød med fedt, rå løg og sky	kr. 130,-
Camembert Frites på toastet brød, serveret med solbærsyltetøj	kr. 138,-
Gorgonzola hertil rå æggeblomme, rødløg og smørstegt rugbrød	kr. 158,-
Kroens Planke. 3 stk. uspecificeret smørrebrød	kr. 245,-



**Nybro Kro deler ikke regninger op.
Der betales samlet uanset selskabs
størrelse.**





Anretninger

Serveres dagligt mellem 12.00 - 16.00

3 slags sild

Flot portion anrettet i skåle, med brød, fedt og smør kr. 238,-

Lun mørbradbøf

Med champignon A la Crème, brød og smør kr. 228,-

Kroburger

Briochebolle med 250 g. oksekød, syltede rødløg, tomat, drueagurk, sennepsmayonnaise, bacon og cheddarost, serveret med pommes frites og chilimayonnaise kr. 235,-

Stjernes kud

Panerede og dampet rødspættefilet, anrettet med hollandaisesauce, rejer, og asparges kr. 248,-

Månelys

Kun panerede rødspættefileter, anrettet med hollandaisesauce, rejer, caviar og asparges kr. 248,-

Croque Monsieur

Smørstegt brød med emmentaler, landskinke, bechamel og dijonsennep, anrettet på sprød salat med dressing vinaigrette kr. 220,-

Pariserbøf

250 g oksekød på smørstegt brød, serveret med særskilt garniture og pasteuriserede æg kr. 238,-

Lune deller

Med hjemmelavet rødkål og surt, hertil hjemmebagt rugbrød kr. 188,-

Lun leverpostej

Med bacon og ristede champignon kr. 148,-





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. 328,- pr person

Bornholmerplatten

Min. 4 personer

Kryddermarineret sildefilet med rødæg, 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. 418,- 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 à la creme, et godt udvalg af oste med kiks og frisk frugtkr. 438,- pr person





A LA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Forretter

Rejecocktail

Anrettet på hjertesalat med thousand island dressing samt smørdampede asparges kr. 158,-

Røget laksetatar

Rørt med rødløg, kapers og cremefraiche. Anrettet med krydderurtesalat kr. 168,-

Carpaccio

Silkeskårede skiver af okse toppet med rucola, vendt i hjemmelavet nøddepesto og parmesan flager kr. 158,-

Grillet gedeost

Anrettet på smørstegt crouton med sprød salat og soltørrede tomater kr. 165,-

Alle forretter serveres med friskbagt surdejsbrød og smør.





A LA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Hovedretter

Tournedos af oksemørbrad

Serveret med bearnaisesauce, pommes frites og garniture kr. 368,-

Wiener Schnitzel af svinemørbrad

Med "dreng", skysovs, ærter og pommes sautés kr. 265,-

Stegt flæsk

Med persillesovs, rødbeder og hvide kartofler kr. 188,-

Ad libitum + kr. 75,-

Skindstegt sandart

Serveret med Noilly Prat sauce, hvide kartofler og grønne asparges kr. 318,-

Okse ribeye 250 g

Serveret med kryddersmør, pommes frites og smørdampede grøntsager kr. 358,-

Ekstra sauce kr. 35,-





A LA CARTE MENU

Serveres fra 17.30

Lune retter

Stjernes kud kr. 248,-

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

Månelys kr. 248,-

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

Kroburger kr. 235,-

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





A LA CARTE MENU



Forbudt for voksne

Fiskefilet med pommes frites og remoulade kr. 165,-

Chickennuggets med pommes frites og remoulade kr. 165,-

Frikadeller med pommes frites og remoulade kr. 165,-

Børne desserter

Pandekager med is kr. 98,-

3 slags is med chokoladesauce og flødeskum kr. 98,-





A LA 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. 145,-

Isanretning

3 slags hjemmelavet flødeis, frisk frugt og frugtcoulis kr. 135,-

Chokolade-Fondant

Med hjemmelavet vaniljeis kr. 155,-

Gl.dags æblekage á la Nybro

Æblegrød og makroner toppet med flødeskum, hertil hjemmelavet kanelis kr. 138,-





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. 95,-
Gourmet chokolade, 3 stk	kr. 85,-
Petit Four, 1 stk	kr. 48,-
Petit Four, 2 stk	kr. 78,-





Cognac

Grönstedts V.S. (Huset's cognac) 2.cl	kr. 95,-
Grönstedts V.S.o.p. 2 cl.	kr. 110,-
Larsen X.O. 2 cl.	kr. 158,-

Likør

Bailey 2cl.	kr. 82,-
Cointreu 2cl.	kr. 82,-
Portvin	gl. kr. 78,-

Spiritus

Longdrinks 3. cl.	kr. 130,-
(Rom & cola, Gin & tonic, Dark & Stormy, SoCo & Cranberry)	
Martini Fiero & tonic	kr. 98,-





Snacks

Snack tallerken (min. 2 personer)

Parmaskinke m/melon, sublim kalvesalami, vesterhavsost, saltede mandler, kalamata

oliven, hjemmebagt surdejsbrød, kiks og smør. Inkl. et glas mousserende vinkr. 220,- pr person

Peanuts kr. 45,-

Salte mandler kr. 58,-

Kolde drikke

Fadøl

Vælg mellem Pilsner eller Classic0.40 l. kr. 82,-

Albani 18590.40 l. kr. 88,-

Luksus øl (Se ølkort)0.40 l. kr. 88,-

Non – alkohol

Alkoholfri øl 0,50l. kr. 95,-

Diverse kolde drikke

Kildevand 0.50 l. kr. 48,-

Glas isvand kr. 20,-

Kande Isvand kr. 55,-

Sodavand 0.25 l. kr. 48,- 0.50 l. kr. 64,-

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