



# 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.

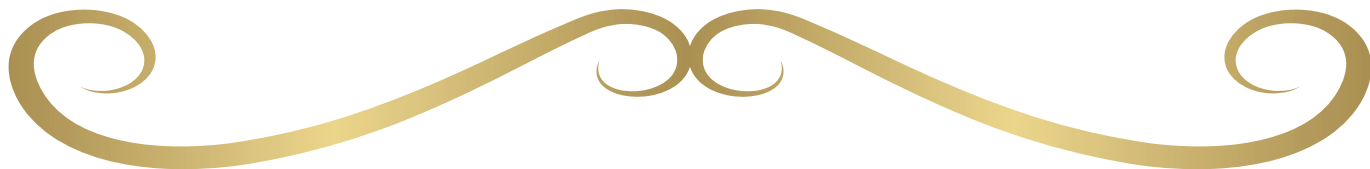
Baadfarten eller bus 191 lige til døren!

### Stegetid

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

Fødevarestyrelsen anbefaler gennemstegt.





## Take away Frokost

(Kun mod forudbestilling)

<b>Kroens Planke.</b> 3 Stk. uspecificeret smørrebrød .....	kr. 235,-
<b>Kroburger.</b> Briochebolle med bøf af oksekød, syltede rødløg, tomat, agurk, sennepsmayonnaise, bacon og cheddarost. Serveret med Pommes Frites og chilimayonnaise. ....	kr. 225,-
<b>Stjerneskud.</b> Panerede og dampet rødspættefilet, anrettet med hollandaisesauce, rejer, caviar og asparges .....	kr. 242,-
<b>Månelys.</b> Panerede rødspættefileter, anrettet med hollandaisesauce, rejer, caviar og asparges.....	kr. 242,-
<b>Pariserbøf</b> 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](http://www.nybrokro.dk)

## Take away Aften

(Kun mod forudbestilling)

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

Bestil på tlf. 45 87 01 49 eller via [www.nybrokro.dk](http://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 smør .....kr. 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 smør .....kr. 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 frugt .....kr. 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 Classic .....0.40 l. kr. 79,-

Albani 1859 .....0.40 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



# Kjær & Sommerfeldt

Hos Kjær & Sommerfeldt er vi stolte af at være en virksomhed, hvor sjæl og nærvær går hånd i hånd med tidssvarende virksomhedsledelse. Netop dét har været visionen, siden Kjær & Sommerfeldt begyndte at handle med vin tilbage i 1875. Siden 1928 er salget foregået fra vores butik på Gammel Mønt, der gennem tiderne har haft besøg af både royale og kendte kunder samt nogle af verdens mest respekterede vinhuse.

Gennem årene har Kjær & Sommerfeldt gennemgået mange forandringer; fra familieejet virksomhed til at være del af store koncerner og til nu, hvor blandt andre direktøren og medarbejderne er medejere af virksomheden. Vi er en moderne vinvirksomhed med en lang historie bag os, som både medarbejdere, kunder og leverandører har været med til at skabe.

Kjær & Sommerfeldt har solgt vin siden 1875, og siden 1928 er det sket fra butikken på Gammel Mønt, der spiller en central rolle i vores ønske om at bevare den sjæl og det nærvær, der er opbygget gennem hele vores historie. I begyndelsen specialiserede Kjær & Sommerfeldt sig i Bordeaux-vine gennem partnerskaber med førende producenter. Gennem årene har porteføljen udviklet sig med de ændrede behov og leverandørlisten rummer i dag mere end 60 partnere fra hele verden. Vi stræber altid efter at have et sortiment, som afspejler vores kunders behov og tidens tendenser. Det imødekommer vi ved tæt samarbejde med internationale og kendte vinhuse kombineret med mere specialiserede vine fra mindre områder. Det betyder, at vi kan præsentere et bredt udvalg af vine, der både tilfredsstiller den kræsne specialist og den almene forbruger, som begge stiller krav til at få en vin, der indfrier forventninger til kvalitet og pris.

Firmaet er ikke blot vin, men først og fremmest mennesker: de mennesker, der gennem deres ansættelse har givet virksomheden den ånd og den livskraft, der gør Kjær & Sommerfeldt til en vital kraft. Vores partnere, vores leverandører og vores kunder er alle vigtige dele af denne virkelighed.

Vi ønsker at være en moderne vinhandel bygget på traditioner og bruge denne enestående kvalitet til fortsat at være en ledende og markedsdrivende vinhandel. Vores vigtigste opgave er både at være opmærksomme på kundernes behov og være med til at skabe nye værdier.

Vi har ikke noget imod at være en emotionel virksomhed, men kun med en faktuel tilgang til forretningsmetoderne kan vi sikre, at vi stadig sælger vin om 100 år.



# Husets vine

## **Tebaldo, Bianco, Puglia, Italien**

Tebaldo Bianco er fremstillet på Bombino Bianco, en højt ydende druesort der fortrinsvis dyrkes ved Adriaterhavets kystnære områder. Bombino betyder den "lille bombe" og henviser til druens form som er helt cirkulær. Den fremstår strågul i glasset og i bouqueten er både frisk, fyldig og aromatisk

## **Tebaldo, Rosso, Puglia, Italien**

Tebaldo Rosso er en skøn rødvin fra Puglien bestående af 80% Negroamaro og 20% Primitivo. Disse to druesorter stortrives i det varme og solrige Puglien og netop hér viser de sig fra deres ypperste side. Kombinationen af de to druer, giver en venlig og imødekommende rødvin med en flot dybrød farve og en liflig bouquet af kirsebær og portvin. Vinen er flot afrundet i smagen og fremstår både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.

## **Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien**

Tebaldo Rosato har en indbydende laksefarvet tone og i den frugtrige bouquet finder man noter af kirsebær, blåbær og et strejf af blomme. Vinen fremstår let og læskende i glasset med et ganske let touch af nødder i eftersmagen. Tebaldo rose består af 70% Negroamaro blandet med 30% Montepulciano og Merlot.



Glas  
**88,-**

1/1 fl  
**335,-**



## Champagne & Mousserende vine

### Champagne

Nicolas Feuillatte Brut, Réserve, Frankrig

Elegant og lækker Champagne med klassiske noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.

Kr. 788,-

Nicolas Feuillatte Brut, Réserve, Frankrig, 1/2 fl.

Kr. 420,-

### Mousserende vine

Saint Louis Sparkling Demi Sec, Frankrig

Delikat Demi-Sec med frugtrige aromaer af fersken og tropisk frugt, et væld af fine bobler og en blød smag, der harmonisk balancerer mellem sin friske stil og flotte afrundede karakter.



gl. Kr. 98,- Kr. 398,-

Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig

Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble. En sprød Brut med sprudlende bobler, der afrundes flot af en lang eftersmag.



gl. Kr. 98,- Kr. 398,-

Saint Louis Sparkling Rosé, Frankrig

Smuk mousserende rosévin, der byder på et væld af røde sommerbær i næsen, elementer som går igen i den utrolig forfriskende smag.



gl. Kr. 98,- Kr. 398,-







Hjortekær låge

## Hvidvine

### Chile

#### La Playa, Sauvignon Blanc, Estate Bottled

Lækker, saftig og enormt frisk Sauvignon Blanc  
– ren og blank vin med smag af hyldeblomst, citron og ananas.

Kr. 355,-



### Australien

#### Riders Hill, Chardonnay, South Eastern Australia

Halvtør, aromatisk og fyldig hvidvin med æbleagtig friskhed og Australsk varme og fylde.

Kr. 375,-



### Italien

#### Økologisk

#### Purato, Catarratto/Pinot Grigio, Sicilien

”Mother Nature på flaske.” Sådan kunne man faktisk godt beskrive Purato-vinen.  
Der er nemlig slet ikke tilsat noget som helst unaturligt. Ikke en gang uden på flaskerne.  
Emballagen, etiketter og kapsler er 100 % miljøvenlig, og flasken er lavet af 85% genbrugsglas.  
Catarratto-druen er meget aromatisk og når den høstes tidligt har den en rigtig god syre som sammen med Pinot Grigio giver en tør og aromatisk vin med en god fylde.  
Dejlig lys vin med et grønligt skær, aromatisk med grønne æbler i bouqueten og halvtør fyldig smag.

Kr. 388,-



### Frankrig

#### Famille Hugel, Riesling Classic

Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.

Kr. 398,-



#### Famille Hugel, Riesling Classic, 1/2 fl.

Kr. 220,-

### Henri Bourgeois, Petit Bourgeois Blanc, Loire

Aromatisk og klassisk Sauvignon Blanc, med fine noter af citrusfrugter, grønne æbler, stikkelsbær og passionsfrugt.

Kr. 388,-



### Louis Jadot, Chablis - Cellier du Valan

Smuk, delikat og ultraelegante hvidvin i lys, gylden forklædning. En meget frisk hvidvin med mineralsk præg og et perfekt valg til østers og hvid fisk.

Kr. 598,-





*Ermitage slottet,  
Dyrhaven*

## Rosévin

Italien

Økologisk

Purato, Rosé, Sicilien

"Mother Nature på flaske." Sådan kunne man faktisk godt beskrive Purato-vinen.

Der er nemlig slet ikke tilsat noget som helst unaturligt. Ikke en gang uden på flaskerne.

Emballagen, etiketter og kapsler er 100 % miljøvenlig, og flasken er lavet af 85% genbrugsglas.

Denne rosé er lavet på Nero d'Avola. Er meget syditaliensk i sin stil og smag, d.v.s. flot mørk farve og masser af frugt og saftighed.

Kr. 388,-





## Rødvin

### Australien

#### Riders Hill Shiraz. South Eastern Australia

Fyldig, charmerende og lige til at nyde - typisk Australsk Shiraz med tydelige smagsnoter af solbær, lakrids og vanille.

Kr. 375,-



### USA

#### Francis Ford Coppola Winery, Rosso & Bianco - Cabernet Sauvignon

En livlig Cabernet med strejf af sorte kirsebær og vanilje, skabt med Coppolas karakteristiske intensitet.

Kr. 433,-



### Italien

#### Torre del Barone, Primitivo, Puglien

Torre del Barone har en dyb mørkerød farve, en varm bouquet af blomme, en fyldig, blød og frugtrig smag af blomme, brombær og flot udblødte tanniner.

Kr. 378,-



#### Abbona, Rinaldi, Barbera d'Alba

Den perfekte vin til "Italiens-elskeren", der kan lide at vinen smager af meget - og af Italien!

Kr. 438,-



#### Coppo, Barolo, Piemonte

Feminin og elegant Barolo, der byder på klassiske noter af violer, kirsebær, hvid peber og lakrids, understøttet af fine og fløjlsbløde tanniner.

Kr. 745,-



#### Tommasi, Amarone della Valpolicella, Veneto

En muskuløs vin, med imponerende kompleksitet. I både duft og smag bliver man budt velkommen af intense noter af sorte kirsebær og provencalske krydderier som timian og rosmarin. Smagsmæssigt forlænges de mange komplekse indtryk af mokka og engelsk lakrids, der elegant løftes op af en fin mineralitet og en rank tannin.

Kr. 855,-







## Rødvin

### Frankrig

#### Louis Jadot, Beaujolais-Village, Combe aux Jacques

Usædvanlig flot Beaujolais, der endda har potentiale til at udvikle sig over nogle år. Men som naturligvis kan nydes kølig, ung og frisk.

Kr. 435,-



### Ch. des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape, Rouge

Perfekt match til kød tilberedt i vinsauce – især vildt, gerne vildsvin, hare og dyreryg.

Kr. 568,-



### Spanien

#### La Garnatxa Fosca del Priorat, Priorat

Vinen kombinerer på spændende vis både ungdom og modenhed, med røde bær, sveskeblommer og pebernoter, understøttet af mineralske anstrøg. En velafbalanceret og kompleks vin.

Kr. 445,-





## Dessertvine

### Frankrig

#### Château Les Arroucats, St. Croix du Mont

Vinen er mørk strågul, bouqueten er præget af abrikos og pæredufte.

I smagen går abrikosen igen, sammen med honning.

Kr. 565,-



### Spanien

#### Moscatel, Sol del Mediterraneo, Valencia

Smagen er dejlig sød, frisk med fin karakter af rosin og lidt citrus frugt.

Gl. kr. 70,- Kr. 549,-



## Portvin

### Portugal

#### Warre's Den Kongelige Livgardes Port, Douro

Denne Ruby Port er tilegnet Den Danske Livgarde, hvor det i rigtig mange år har været en tradition, at vagtkommandøren byder sin afløser velkommen i et glas Warre's Den Kongelige Livgardes Port. Frembragt på udsøgte druer fra quintas i Pinhão og Rio Torto i Douro-dalen, hvorfra der også leveres druer til Warre's Vintage Ports. Farven er rubinrød (ruby) og i næsen fornemmes en koncentreret duft af modne blomster. Smag af vilde røde bær, der understøttes af krydrede og elegante tanniner med en lang og behagelig finish.

En sjælden nydelse med smag af Vintage.

Gl. kr. 75,- Kr. 595,-

