

"HIST HVOR ÅEN SLÅR EN BUGT, LIGGER DER EN KRO SÅ SMUKT"



Brobyværk Kro byder hermed velkommen til et udpluk af de fynske fristelser med præg på disse.

Skulle I have andre ønsker, end dette kort kan tilbyde,
står vores betjening samt køkken gerne til Deres rådighed.

Ønsker I en fest, overnatning, kursus, møde eller udstilling, står vi klar
med yderligere information om disse arrangementer samt diner-transportable.

**Velkommen
Deres kroværter
Anne-Lise og Ib Jørgensen**

Vi gør opmærksom på, at vi i forbindelse med kreditkortafregning opkrævet et gebyr,
svarende til omkostningerne ved brug af kortet.

Please note that when settling by credit card we charge a fee matching the cost of use.

Wir machen Si darauf aufmerksam, dass wir, wenn Sie mit Kreditkarte bezahlen,
eine Gebühr entsprechend den Kosten einziehen.





VELKOMSTDRINKS

101.

PINEAU DES CHARENTES Château de Beaulon

Herlig koncentration af frisk sød druejuice og gammel ærværdig cognac fra de bedste fade. Vidunderlig karakterfuld og blød hedvin.

Pr. glas kr. 38,00

102.

KIR

Tør hvidvin med Creme de Cassis

Pr. glas kr. 38,00

103.

HUSETS DRINK

Pr. glas kr. 38,00

104.

ANDRE CLOUET BRUT GRANDE RESERVE

Champagne Andre Clouet, Bouzy

Smuk gylden farve med en markant duft af toast og røde æbler. Rig smag med finesse og stor elegance med ikke for tør finish.

Pr. flaske kr. 495,00





FOR- & MELLEMRITTER

Vorspeisen - Hors d'Oeuvres

- | | | | |
|----|--|-----|--------|
| 1. | Dagens suppe
Tagessuppe. - The soup of the day. | kr. | 62,00 |
| 3. | Klar suppe med boller
Klare Suppe mit Klösschen. - Consommé with meat balls and dumplings. | kr. | 65,00 |
| 5. | Karrysuppe med rejer
Currysuppe mit Krabben. - Curry soup with shrimps. | kr. | 69,00 |
| 6. | Rejecocktail med brød
Krabbencocktail mit Brot. - Shrimp cocktail with bread. | kr. | 72,00 |
| 7. | 1 stk. med ferskrøget laks og asparges
Weissbrot mit geräuchertem Lachs und Spargeln.
Wheat bread with smoked salmon and asparagus. | kr. | 72,00 |
| 8. | 1/2 sild med smør og kartofler
1/2 Hering mit Butter und Kartoffeln.
1/2 herring with butter and potatoes | kr. | 62,00 |
| 9. | Stjernes kud | kr. | 118,00 |



FROKOSTRETTER

Lunchgerichte - Lunch Dishes

Serveres fra kl. 11.30 - 15.00

- | | | |
|------|--|------------|
| 10.* | Fynsk æggekage
Omelette - Omelette. | kr. 110,00 |
| 11. | Omelet med champignon
Omelette mit Champignon.
Omelette with mushrooms. | kr. 103,00 |
| 12. | Biksemad med spejlæg
Fleischwürfel, Bratkartoffeln und Zwiebeln mit Spiegelei.
Fried diced onions, meat and potatoes with fried egg. | kr. 90,00 |
| 13. | Dansk hakkebøf med bløde løg
Hackbraten mit Zwiebeln.
Minced beef ball with onions. | kr. 118,00 |
| 14. | Herregårdsbøf - hakket oksekød med ristede grønsager og brasede kartofler
Hackbraten mit gerösteten Gemüse und Bratkartoffeln.
Minced beef ball with fried vegetables and fried potatoes. | kr. 122,00 |
| 15. | Stegt kalvelever m/champignon
Gebratene Kalbsleber m/Champignon.
Fried veal liver w/mushrooms. | kr. 101,00 |

16. **Dagens fisk** kr. 169,-
Tagesfisch - Today's fish

SPØRG VENLIGST BETJENINGEN
Fragen Sie bitte die Bedienung
Please ask the servants.

17. **Specialfisk** kr. 185,-
Spezialfisch - Special fish

SPØRG VENLIGST BETJENINGEN
Fragen Sie bitte die Bedienung
Please ask the servants.

- | | | |
|-----|---|------------|
| 18. | Dagens vegetarret
Das Vegetargericht des Tages
The vegetarian dish of the day. | kr. 122,00 |
|-----|---|------------|



STEGERETTER

Bratgerichte - Fried Dishes

- | | | |
|------|---|------------|
| 20. | Husets Sorte Gryde
- Mørbradbeuf m/cocktailpølser og champignon
Eintopf - Schweinelende mit Cocktailwürsten und Champignon.
Stew - pork tenderloin with cocktail sausages and mushrooms. | kr. 148,00 |
| 21. | Landgæstgiver-schnitzel med dagens grøntsag og brasede kartofler
Schnitzel mit Gemüse des Tages und Bratkartoffeln.
Schnitzel with vegetables of the day and fried potatoes. | kr. 146,00 |
| 22.* | Kotelet oriental med ris, karrysauce, chutney og ristet ananas
Kotelett mit Reis, Currysaucen, Chutney und geröstetem Ananas.
Pork cutlet with rice, curry sauce, chutney and fried pineapple. | kr. 152,00 |
| 23.* | Broby Beuf Special med Dagens grønsag og kartoffel
Beuf Spezial mit Gemüse und Kartoffeln.
Beuf Special with vegetables and potato. | kr. 215,00 |
| 24.* | Hasselnøddebeuf med nødder og grønsager
Haselnüssbeuf mit Nüssen und Gemüse.
Hazel-nut beef with nuts and vegetables. | kr. 225,00 |
| 26. | Eventyrgrøde:
Mørbrad, løg, paprika og champignon m/ris.
Eventyrgrøde: Lende, Zwiebel, Paprika und Champignon m/Reis.
Eventyrgrøde: Tenderloin, onion, paprika and mushrooms w/rice. | kr. 156,00 |
| 28. | Dagens salat m/ dressing og brød | kr. 42,00 |

* Minimum 2 koverter - Min. 2 Personen - Min. 2 covers.



BØRNERETTER

Kindergerichte - Children's Dishes

Disse retter serveres kun til børn.
Diese Gerichte werden nur für Kinder serviert.
These dishes are only served for children.

- | | | | |
|-----|--|-----|-------|
| 30. | Spaghetti med cocktailpølser
Spaghetti mit Cocktailwürsten.
Spaghetti with cocktail sausages. | kr. | 55,00 |
| 31. | Fiskefiletter
Fischfilets.
Fish fillets. | kr. | 55,00 |
| 32. | Børnesmørrebrød pr. stk.
Belegte Brote für Kinder - je Stück.
Sandwiches for children - each. | kr. | 18,00 |
| 33. | Børneis
Kindereis.
Ice cream for children. | kr. | 36,00 |
| 34. | Is med chokoladesauce
Eis mit Schokoladensauce.
Ice cream with chocolate sauce. | kr. | 40,00 |

Skulle Deres børn/barn ønske lidt adspredelse, så lad os vise Dem vort legeværelse,
hvor der er mulighed for at lege med forskelligt legetøj.

Wir haben einen Spielraum mit Spielzug für Kinder. Fragen Sie bitte die Bedienung.

We have a play room with toys for children. Please ask the waiter.



DESSERTER

Nachspeisen - Desserts

- | | | | |
|-----|--|-----|-------|
| 40. | Is med frugter
Eis mit Obst.
Ice cream with fruits. | kr. | 60,00 |
| 41. | Marcipan surprise
Marzipan Surprise | kr. | 63,00 |
| 42. | Is special
Eis Spezial.
Special ice cream. | kr. | 66,00 |
| 43. | Pandekager med is og syltetøj
Pfannkuchen mit Eis und Konfitüre.
Pancakes with ice cream and jam. | kr. | 72,00 |
| 44. | Desserttallerken
Nachspeiseteller.
Dessert plate. | kr. | 80,00 |
| 45. | Ostetallerken
Käseteller.
Cheese plate. | kr. | 80,00 |
| 46. | Irish Coffee (med whisky) | kr. | 52,00 |
| 47. | French Coffee (med Grand Marnier) | kr. | 52,00 |
| 48. | Farisær (med rom) | kr. | 52,00 |



SMØRREBRØDM.M.

- Belegte Brote - Open Sandwiches
Serveres mellem kl. 11.30 - 15.00

- | | | | |
|-----|---|-----|--------|
| 50. | Marineret sild
Marinerter Hering. - Marinated herring. | kr. | 42,00 |
| 51. | Kryddersild
Eingelegter Hering. - Spiced herring. | kr. | 44,00 |
| 52. | Fiskefilet med remoulade
Fischfilet mit Remoulade. - Filet of fish with remoulade. | kr. | 49,00 |
| 53. | Æg og tomat
Ei und Tomate. - Egg and tomato. | kr. | 42,00 |
| 54. | Rejer på franskbrød med mayonnaise
Krabben auf Weissbrot m/Mayonnaise. - Shrimps on wheat bread w/mayonnaise. | kr. | 72,00 |
| 55. | Ferskrøget laks på franskbrød med asparges
Geräucherter Lachs auf Weissbrot mit Spargeln. - Smoked salmon on wheat bread and with asparagus. | kr. | 72,00 |
| 56. | Hamburgerryg med italiensk salat
Kasseler mit Mayonnaisesalat. - Smoked loin of pork with mayonnaise salad. | kr. | 42,00 |
| 57. | Flæskesteg med rødkål
Schweinebraten mit Rotkohl. - Roast of pork with red cabbage | kr. | 44,00 |
| 58. | Leverpostej med ristede champignon
Leberpastete mit geröstetem Champignon. - Liver pate with fried mushrooms. | kr. | 42,00 |
| 59. | Dansk bøf med spejlæg
Hackbraten mit Spiegelei. - Minced beef ball with fried egg. | kr. | 66,00 |
| 60. | Ost på franskbrød
Käse auf Weissbrot. - Cheese on wheat bread. | kr. | 38,00 |
| 61. | Brieost - Brie Käse - Brie Cheese | kr. | 42,00 |
| 62. | BROBYPLANKE - sild, lunret og ost
Platte - Hering, ein warmes Gericht und Käse. Plate - Herring, on hot dish and cheese. | kr. | 120,00 |
| 63. | HUSETS TALLERKENPLATTE
Sild, 5 slags pålæg, ost, brød og smør
Luxusplatte - Hering, 5 Arten von Ausschnitt, Käse, Brot und Butter.
Luxury plate - Herring, 5 sorts of lay-ons, cheese, bread and butter. | kr. | 139,00 |



DIVERSE

Når De har nydt maden, serverer vi gerne en god kop kaffe eller the.

Wenn Sie das Essen genossen haben, servieren wir gern eine Tasse Kaffee oder Tee. When you have enjoyed your meal, we should be pleased to serve coffee or tea.

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 80. | Kaffe i kande
Kaffee in Kännchen. - Coffee in pot. | kr. | 26,00 |
| 81. | The i kande (der er 9 sorter)
Tee in Kännchen (9 forskellige).
Tea in pot (9 different sorts). | kr. | 26,00 |
| 82. | Chokolade med flødeskum
Schokolade mit Schlagsahne.
Hot chocolate with whipped cream. | kr. | 28,00 |
| 83. | Hjemmelavet kringle
Haugemachtet Buttergebäck. - Home-made Danish pastry. | kr. | 22,00 |
| 84. | Lagkage
Torte - Layer cake. | kr. | 30,00 |
| 85. | Kransekage
Makronenkuchen. - Marzipan cake. | kr. | 22,00 |
| 86. | Småkager
Kleines Gebäck. - Sweet biscuits. | kr. | 15,00 |



49.

SPECIAL MENU

3 retter kr. 290,-

(3 courses - 3 Gerichte)

4 retter kr. 315,-

(4 courses - 4 Gerichte)

5 retter kr. 360,-

(5 courses – 5 Gerichte)

Vælg mellem

(Please choose between - Wählen Sie zwischen):

Suppe

Soup/Suppe

Forret

Hors d'Oeuvres/Vorspeise

Hovedret

Main Course/Hauptspeise

Ost

Cheese/Käse

Dessert

Dessert/Nachspeise

Efter kokkens fantasi

According to the chef/Nach Wahl des Chefs



27.

KROMENU





kr. 180,-

- | | |
|----------------|--|
| MANDAG | Svampesuppe. - Hakkebøf med løg. |
| Monday | Mushroom soup. - Danish style beef steak with onions. |
| TIRSDAG | En snitte med røget laks - Landgæstgiverschnitzel |
| Tuesday | Smoked salmon on bread. – Innkeeper's schnitzel |
| ONSDAG | Rødspætte med citron og persille. - Dagens dessert. |
| Wednesday | Plaice with lemon and parsley. - Today's dessert. |
| TORSDAG | Frikadeller med kartofler. - Dagens dessert. |
| Thursday | Meat balls with potatoes. - Today's dessert. |
| FREDAG | Aspargessuppe. - Dagens gryderet. |
| Friday | Asparagus soup. - Today's stew - casserole. |
| LØRDAG | Kotelet med grøntsager. - Dagens dessert. |
| Saturday | Cutlet with vegetables. - Today's dessert. |



HVIDVINE

Husets Hvidvin

- | | | Glas | 1/2 karaffel | 1/1 fl. | |
|-----|--|--|--------------|---------|--------|
| 110 | <p>Sand River Mountain Chardonnay</p> <p>South Africa</p> <p>Appetitlig duft med nuancer af pærer og ananas med medium fyldig afbalanceret smag og frisk let frugtsødme i eftersmagen</p> |  | 48,00 | 118,00 | 208,00 |
| | Frankrig | | 1/2 fl. | 1/1 fl. | |
| 105 | <p>La Vieille Ferme</p> <p>Famille Perrin, Luberon, Rhône</p> <p>Velduftende, blød og fyldig vin med flot præg af urter og gule frugter.</p> |  | 148,00 | | 238,00 |
| 107 | <p>Riesling</p> <p>F. E. Trimbach, Alsace</p> <p>Trimbach kaldes med rette kongen af Riesling. Vinen er altid tør og uhyre aromatisk med udtalt mineralitet, samtidig med at den efterlader et flot indtryk af grape og grønne æbler.</p> |  | | | 340,00 |
| 113 | <p>Chablis</p> <p>La Domaine d'Henri, Chablis</p> <p>Ærketypisk, meget livfuld og markant Chardonnay. Flint og kalk præger duften og en liflig smag af grøn melon og citrus emmer op af glasset. Perfekt Chablis!</p> |  | | | 375,00 |



HVIDVINE

Tyskland

1/2 fl.

1/1 fl.

118. Piesporter Michelsberg

M. Schneider, Mosel

Let, dejlig frisk Piesporter med en behagelig balance mellem druesødme og underliggende og livgivende syre.



218,00

Californien

109. Keystone Chardonnay

Limited Reserve, Mendocino

Indtagende aromatisk duft med masser af tropisk frugt, en nydelig dosering af vanilje og en flot balance mellem friskhed og fedme.



128,00

238,00

ROSÉVIN

114. Protocolo Rosado

Dominio de Eguren, Tierra Castilla

Transparent orangerød farve. I næsen findes toner af krydderurter, appelsin og røde bær. Herlig tør finish med både fylde og let lille sødme.


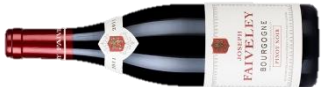




218,00



RØDVINE

Husets Rødvin

		Glas	1/2 karaffel	1/1 fl.
122. Tacco Primitivo		48,00	118,00	208,00
IGT Puglia, Italien				
Varm og kompleks duft af solmoden frugt såsom kirsebær og blomme, tilsat et strejf af vanilje og nuancer af knust sort peber. Smagen er frugtrig, rund og saftig med et touch af sødme i den lange eftersmag				
	Frankrig			
120. Bourgogne Rouge Pinot Noir			1/2 fl.	1/1 fl.
J. Faiveley, Bourgogne		178,00		295,00
Saftig og imødekommende med elegant duft af friske hindbær med et lille anstrøg af vanilje fra lagringen på store bourgognefade. Medium fylde og betoningen på frisk frugtaroma i den finesserige afslutning.				
124. La Forge Estate Syrah				228,00
Les Domaines Paul Mas, Languedoc				
Intens mørk farve, charmerende dyb bærearoma med en saftig krydret fylde, flot massiv krop og behagelig let pebret eftersmag.				
125. Château la Fon du Berger				278,00
AOC, Haut-Medoc				
Meget stilfuld og tiltrækkende duft af modne solbær. Kraftig med flot afrundet garvesyre og elegant som kun en klassisk vin fra Medoc kan være.				



RØDVINE

- | | | | | |
|------|--|---|---------|---------|
| | USA | | 1/2 fl. | 1/1 fl. |
| 126. | Diamond Lake Zinfandel |  | | 235,00 |
| | Lodi Valley, Californien | | | |
| | Mørke brombær i duften. Næsten sort med violette kanter. Krydderier og svampe kommer op af glasset sammen med smagen af sorte søde bær. Masser af kraft og intensitet med glatte modne tanniner. | | | |
| | Australien | | | |
| 127. | E-Series Shiraz/Cabernet |  | | 248,00 |
| | Elderton Wineries, Barossa Valley | | | |
| | Saftspændt ærke-australier med charme, frugt og masser af karakter i den fyldige og varme krop, der domineres af sveskeblomme og let krydret urtepræg sammen med en anelse kokos fra fadlagringen. | | | |

DESSERTVINE

- | | | | | |
|------|---|--|-------|---------|
| | | | Glas | 1/1 fl. |
| 140. | Fonseca Fine Ruby Port |  | 30,00 | 395,00 |
| | Fonseca Guimaraens, Oporto | | | |
| | Flot dybrød farve. Indbydende intens duft af solbær og vanilje. Kraftfuld, velafbalanceret og lang eftersmag. | | | |
| 142. | Rasteau Blanc d'Orée |  | 30,00 | 355,00 |
| | Cave de Rasteau, Rhône | | | |
| | Abrikos og lavendel dominerer i næsen, flot fylde med både sødme, tørrede krydderurter og frisk pikant syre i finishen. | | | |
| 144. | San Maurizio Moscato d'Asti |  | | 265,00 |
| | S. Vallebelbo, Piemonte | | | |
| | Fantastisk aromatisk, druesmagende vin som med sin perlende friske og sødmefulde smag, understøttet af et lavt alkoholindhold, er yderst velegnet til også at drikke i „utide“. | | | |



COGNAC & LIKØRER

2 cl.

151.	Château de Beaulon Folle Blanche 7 år	32,00
152.	Château de Beaulon XO 12 år	40,00
153.	Martell Cordon Bleu	75,00
154.	Drambuie	32,00
155.	Grand Marnier	32,00
156.	Cointreau	32,00
157.	Peter Heering	32,00
158.	Kahlua	32,00
159.	Baileys Irish Cream	32,00

DIVERSE SPIRITUS

2 cl.

160.	Jameson, Irish Whiskey	32,00
161.	Chivas Regal	38,00
162.	Rom	32,00
163.	Vodka	32,00
164.	Gin	32,00
165.	Pernod	32,00
166.	Malibu	32,00

BITTER & AKVAVIT

2 cl.

168.	Gammel Dansk	28,00
169.	Jägermeister	28,00
170.	Von Oosten	28,00
172.	Campari, 3 cl.	28,00
173.	Fernet Branca	28,00
174.	Branca Menta	28,00
175.	Krone / Brøndum / Rød og Blå Aalborg	28,00
176.	Aalborg Extra Akvavit / Jubilæum	30,00

ØL & VAND

Pr. stk.

200.	Alm pilsner	30,00
201.	Luksus pilsner	38,00
202.	Let pilsner	30,00
203.	Super Light	30,00
204.	Diverse vand	28,00
205.	Juice / kakaomælk	30,00